

JORNADA HOMENAJE A FERNANDO QUIÑONES

COCINA EN LA LITERATURA

NOMBRE DEL PLATO.- *MANJAR BLANCO*

INGREDIENTES

Para el granizado de tomate

300g de tomates, aceite de oliva, orégano y sal.

Para el manjar blanco

50g de almendras fileteadas

12g de gelatina en hojas (6 hojas)

Para el guacamole

Aguacate, zumo de limón, aceite de oliva virgen y sal.

Para la brandada de bacalao

1,250g bacalao, $\frac{3}{4}$ l de aceite, 2 dientes de ajos y $\frac{1}{4}$ l de leche.

ELABORACIÓN

Lave los tomates, trocéelos y páselos por la licuadora. Recupere el jugo y añada el orégano el aceite de oliva y la sal. Meta al congelador.

Ponga las almendras en remojo en 800ml de agua y reserve en cámara de refrigeración durante 12 horas.

Ponga en remojo en agua fría las hojas de gelatina. Triture en la batidora el agua y las almendras y pase por el chino. Caliente $\frac{1}{3}$ de esta leche de almendras y funda en ella la gelatina escurrida. Añada el resto de leche de almendras, mezcle bien.

Poner la pulpa troceada del aguacate en un bol, agregarle zumo de limón, aceite y sal. Triturar con batidora hasta conseguir una pasta homogénea.

Limpiar y cortar el bacalao en trozos, poner en remojo un día cambiando el agua frecuentemente. Escurrirlo y ponerlo en agua fría al fuego, cuando empiece a hervir dejarlo de 5 a 8 minutos, escurrirlo de nuevo, retirarle la piel y las espinas y desmenuzarlo. Calentar $\frac{1}{4}$ l de aceite, cuando humee añadirle el ajo machacado y el bacalao, trabajarlo enérgicamente con pala en el fuego hasta que se haga una pasta y haya absorbido el aceite. Fuera del fuego seguir trabajándolo con pala y agregarle el resto del aceite frío poco a poco y de vez en cuando añadir una cucharada de la leche hirviendo. Debe resultar la mezcla blanca y esponjosa.

PRESENTACION

JORNADA MOMENAJE A FERNANDO QUIÑONES

COCINA EN LA LITERATURA

NOMBRE DEL PLATO.- DORADA A LA PLANCHA CON PARMENTIER DE ANCHOAS

INGREDIENTES

Para el parmentier:

500 ml. de fumet de pescado.

1 kg de patatas.

3 filetes de anchoas.

Zumo de medio limón y pimienta blanca.

Para la crema:

500 ml de fumet de pescado.

200 gr. de mantequilla.

Sal, pimienta y perejil.

Para la compota:

100 gr. de cebolla en brunoise.

500 gr. de tomate concassé.

0.5 dl. de vinagre de Jerez.

1 cucharada de concentrado de tomate

2 dientes de ajo picados.

75 gr. de azúcar moreno, sal y pimienta.

1.5 dl de aceite de oliva, 1 hoja de laurel, 1 ramita de tomillo.

Para el crujiente de aceitunas:

100 gr. de miga de pan.

8 unidades de aceitunas negras picadas.

2 cucharadas de leche.

ELABORACIÓN

parmentier Cocer las patatas peladas y troceadas en el fumet de pescado, añadir las anchoas y el zumo de limón. Cuando las patatas estén tiernas escurrir un poco si tienen abundante líquido. Luego triturar las patatas y colarlas. Sazonar si hace falta y añadir un poco de pimienta blanca.

crema ligera de perejil Hervir el fume, luego echarlo en una batidora con el perejil. Triturarlo de manera muy fina y colar este batido. El caldo resultante emulsionarlo con la mantequilla fundida como si de una mayonesa se tratase, sazonar y reservar.

crujiente de aceitunas Echar la miga de pan en el mortero y añadir la leche, machacar hasta obtener una pasta. Agregar aceitunas y mezclar bien. Poner la pasta entre dos papeles de hornear y pasarle el rodillo hasta obtener una torta muy fina, hornear entre los dos papeles a 140 °C hasta que quede seco y crujiente.

dorada Colocar en la plancha los lomos de dorada sazonados por la parte de la piel, para que éstos estén crujientes. Después, disponer los lomos en una placa de hornear y terminar la cocción en el horno a 180 °C, durante 3 minutos.

compota Cocinar las cebollas en el aceite de oliva y dejar sudar lentamente sin color. Añadir el resto de los ingredientes y continuar la cocción, lentamente hasta que el líquido evapore.

deseada. Sacar el solomillo del horno al punto deseado con el queso ya fundido. Aparte hacer un crujiente de alcachofa natural muy fina y freír en abundante aceite hasta que esté dorada.

PRESENTACION

	Poner en el centro del plato un trozo de solomillo con queso fundido y
	echarle por encima unas líneas de reducción de PX. Acompañar con
	una lámina crujiente de alcachofa y decorar con hojas de rúccula.