



Café de la Reina

# RECETAS XIII CERTAMEN GASTRONÓMICO RESTAURANTE ZARAGOZA

## CAFÉ DE LA REINA

JEFE DE COCINA: ESTANISLAO AMBEL

### *ENTRANTE*

#### **RAYOS Y CENTELLAS, PERDÓN, RAYAS Y CENTOLLOS**

Se limpia la raya de la espina y se sacan los lomos, reservar, Para el changurro, se cuece el centollo y se limpia, por otro lado se pica el puerro y la zanahoria y se pone a pochar con la mantequilla, una vez este pochado se añade la carne del centollo, se deja reogar añadir un poco de tomate rallado. Enfriar y reservar.

En los lomos de raya se pone un poco del txangurro en el centro para poder hacer los rulos, se filman y se pone a vapor de 72° durante 25 minutos. Dejar enfriar, Para terminar la presentación se embadurnara un rulo con sésamo mezclado, otro rulo con tiras de alga nori y otro rulose reboza en huevo y ralladura de lima.

Presentación: en una Bandeja se hará una lágrima recta con el coral del centollo y se pondrá unas hojas de mezclum, se cortara los rulos con un ancho de unos 10 cm. Y se ponen en recto en paralelo a la lagrima, Poner un poco de germinado en el rulo rebozado y eléctrica en el que tiene alga nori.

### *PRINCIPAL*

#### **TIMBAL DE TERNASCO I.G.P. A BAJA TEMPERATURA CON RAGÚ DE VERDURAS Y PATATA**

Poner la paletilla deshuesada en bolsa de vacío y cocinar a 62° durante 36 horas, previamente se ha puesto a 85° durante 30 minutos. Reservar. Cortar la verduras en dados no muy grandes de forma regular y se saltea con unas gotas de aceite en una sartén bien caliente. Poner en el fondo del aro, Para el puré de Patata, cocerla, pelarla y triturar con un poco de leche, reservar. Cuando tenemos el ternasco lo abatimos, le quitamos la grasa y desmenuzamos la carne de la paletilla y la ponemos encima de la verdura salteada, prensar un poco y terminar el aro con el puré de patata. Para la galleta de patata, añadimos a una patata asada un poco de leche y la harina, mantequilla y unas hojas de tomillo. Hacer lágrimas y poner al horno a 165° durante 20mint.



Café de la Reina

*POSTRE*

**SOPA DE CAFÉ CON ARENA DE MENTA, FALSA CANELA, GANACHE DE CHOCOLATE Y HELADO VERDE JAPONÉS**

Falsa canela, Untar mantequilla pomada entre capa y capa de pasta, rular como una canela y hornear a 170° durante 10 minutos., Para la arena Infusionar la menta con el aceite, tostar la harina y mezclarla con la lactosa y por último incorporar el aceite infusionado. Para la Sopa de Café, Hacer una crema inglesa y añadir un Expreso. Para la ganache, hervir la nata con el chocolate, añadir la miel y la mantequilla, poner a fuego lento y remover hasta que se desprende de las paredes de la olla, dejar enfriar.