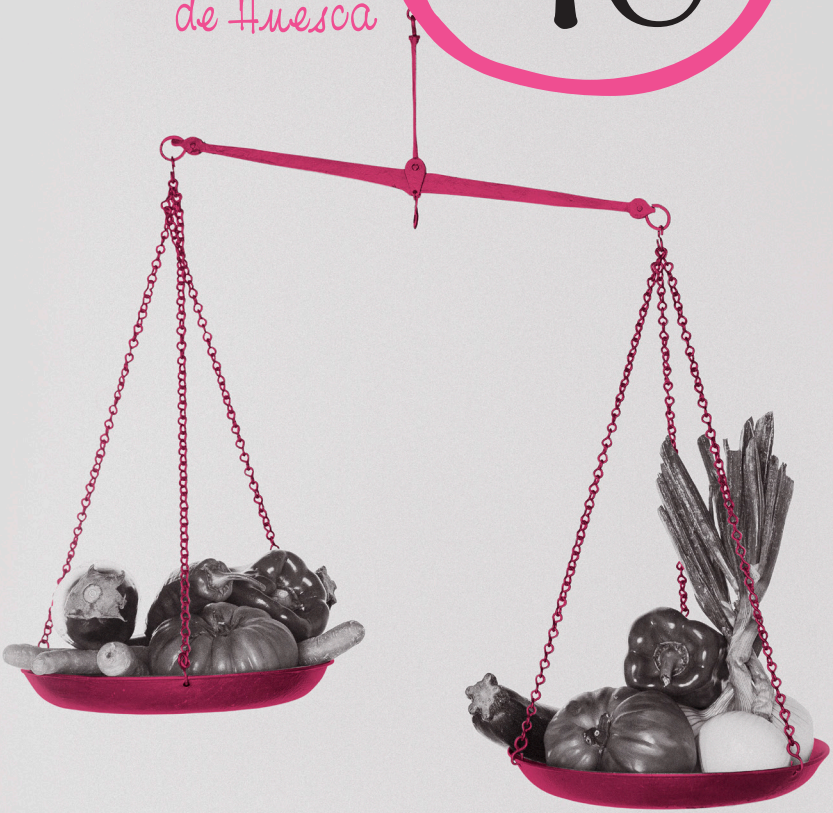
TAPAS de 10

Provincia de Huesca



Recetario

Concurso Provincial de Tapas

19 de Junio 2018

Bodega Viñas del Vero (Barbastro)

TAPAS de 10

Provincia de Huesca

Organiza:

Asociación Provincial Hostelería & Turismo Huesca

Diario del Alto Aragón

Colabora:

Viñas del Vero Somontano

San Miguel

Mahou Cervezas

Solán de Cabras

Coca-Cola Siente el sabor

SER Radio Huesca

HTV

radio Huesca .com

Patrocina:

Turismo de Aragón

Gobierno de Aragón

LA CARRASCA TAPAS

AINSA

La Carrasca Tapas está situada en el casco antiguo de Aínsa. Destacan sus tapas a lo largo de toda su barra, además dispone de carta y un amplio menú de tapas. Desde el interior se puede contemplar unas increíbles vistas a la Peña montañesa, terraza junto a la plaza mayor. Productos KM.0 y elaboraciones tradicionales, creativas y sorprendentes.

Plaza Mayor, s/n
974 500 385
callizo@restaurantecallizo.es
https://es-es.facebook.com/pages/La-Carrasca-Tapas

TAPAS de 10
Sobrarbe

Pichón en pepitoria, copa y puro

Descripción:

COPA • Dorar al horno las carcasas de pichón junto con las verduras hasta conseguir un color tostado. Desglasar la bandeja con agua e incorporarlo todo a una marmita para llevarlo a un punto de 95º durante 12 horas, colar por una estameña y reservar. Una vez frio quitar la grasa que ha quedado en la superficie.
PICHÓN EN PEPITORIA • Dorar los muslitos con el aceite a fuego fuerte, añadir la cebolla, el jamón, los ajos, las hierbas, la pimienta, el clavo y estofar a fuego suave por espacio de 25 minutos, añadir el vino blanco y dejar que reduzca a la mitad. A continuación, añadir el caldo de ave y cocer a fuego suave en perola tapada por espacio de 20 minutos. Hacer una majada con las yemas, las almendras, el azafrán, el perejil y añadirlo al guiso, dejar cocer otros 20 minutos.
PURO • Para el papel del puro: hacer un praliné con las almendras tostadas y el azúcar en termomix a 60º por espacio de 15 minutos, reservar. Fundir la manteca y mezclar con el praliné, extender la mezcla sobre los transfer y enrollarlos en forma de puro, enfriar. Desangrar los higaditos durante 12 horas en agua hielo, escurrir y mezclar en termomix con el foie a 60º durante 20 minutos. Rectificar de sal y pimienta, enfriamos y añadimos el PX. Rellenamos los puritos con el foie-gras. Hacemos la ceniza con el verde del puerro pasándolo a la llama y deshidratándolo después, triturar y extender en un papel para su conservación. Echamos un poco del caldo en una copa de brandy y perfumamos con el brandy. En un cenicero ponemos el puro y lo decoramos con la ceniza. En un soporte ponemos el muslito salseado con su pepitoria y una hebra de azafrán.

Ingredientes:

4 Carcasas de pichón • 1 Puerro • 1 Cebolla • 2 Zanahorias • 100 gr. Garbanzos • Hojas de apio • 2 Litros de agua • Coñac en un pulverizador de perfume • 4 Muslitos de pichón • 1 Cebolla • 4 Dientes de ajo • Clavo de olor • Pimienta negra en grano • Laurel • Tomillo • Romero • 100 gr. Jamón picado • 1 dl Aceite oliva • 20 gr Almendra Marcona tostada • Hebras de azafrán de Benabarre • 4 dl de vino blanco Viñas del Vero • 4 dl de caldo de ave • 4 Yemas de huevo duro • Perejil picado • 60 gr manteca de cacao • 100 gr almendras • 100 gr azúcar • 60 gr foie Pato • 40 gr higaditos de pichón • Sal • Pimineta • 1 dl Px • Papel chocotransfer serigrafiado con dibujo de hojas de puro cortado 6 x 3 cm • Hojas de verde de puerro

RESTAURANTE LA CADIERA

JACA

Especialidad en cocina montañesa.
En “La Cadiera” les proponemos dos maneras de disfrutar de nuestra cocina tradicional, con la carta de “picoteo” que propone raciones, brochetas, cazuelitas y tostadas o la carta y menú de restaurante. Ambas opciones pueden tomarse en las cadieras tradicionales o en el comedor.Desde 1994 Fran y Ana han convertido su establecimiento en un referente de la cocina montañesa, que transita entre el respeto a las formas tradicionales y la constante evolución y experimentación en la confección de nuevos platos. A través de la cocina el Restaurante La Cadiera quiere reivindicar los valores de la cultura tradicional de la montaña, el orgullo por lo propio y el gusto por la buena comida.
NOVEDADES: Para ofrecerles un espacio más cómodo, hemos incorporado “tableros de lana de roca” en nuestro comedor para reducir la reverberación...

Calle Domingo Miral, 19, 22700 Jaca, Huesca
974 35 55 59
http://www.restaurantelacadiera.com/

TAPAS de 10
Jacetania

Garrastolendas

Descripción:

Se coloca todo en un pincho a modo de espedo.

Salsa de mostaza con miel.

Se coge el solomillo de cerdo y lo maceramos con vino rancio. A su vez la piña se macera también en licor de naranja y una vez todo macerado se insertan los ingredientes en el pincho alternados a su gusto.

Para la sala preparamos una mahonesa (con huevina,) miel, mostaza y pimienta. Esta salsa se sirve en un cuenco y lo posamos en el fogaril preparados por lo mesaches del módulo de carpintería de centro de Atades Martillue.

Se realiza media cocción en el horno y lo terminamos de hacer a la brasa.

El orgullo de esta tapa a parte de la aceptación fue el haber implicado a la asociación Atades Martillue.

Ingredientes:

Para 4 tapas

160 gramos de Solomillo de cerdo troceado y macerado • 120 grms rodaja de Piña macerada • 1 Pimiento verde • 4 Tomarte cherry • 1 Cebolla

VICTORIA GASTROBAR

BARBASTRO

Local renovado en 2017, situado en el Centro del paseo del Coso con amplia terraza, con elaboraciones de raciones al instante, cocina de cercanía y de otras culturas, bodega con vinos del Somontano, donde picotear, comer o cenar se hace de una forma diferente.

Paseo del Coso, 19 Barbastro
974 315 288
flor@restauranteflor.com
www.restauranteflor.com/victoria-gastrobar
https://www.facebook.com/victoriagastrobar/

TAPAS de 10
Somontano

Hot dog de ternasco a baja temperatura, crema de calabaza asada y piel de patata

Descripción:

BRESA • Fondeamos las verduras, añadiremos el azafrán y el vino, reducimos a seco y reservamos.
CUELLO • Freímos los cuellos con aceite de oliva y añadiremos a la bresa anterior, cubriremos de agua y pondremos a fuego flojo durante 12 horas, retiramos la carne de las verduras y deshuesamos.
PAN DULCE • En un bol pondremos la harina con la levadura, azúcar, sal y la leche y amasaremos hasta que quede uniforme. Por otra parte, pasaremos la mantequilla a pomada y reservamos. Al pasar 10 min cogeremos de nuevo la masa y añadiremos la mantequilla y amasamos. Después de otros diez minutos iremos notando que la masa se va poniendo más fina y suave. Cuando este así procedemos a pesar bolas de 40 gramos e iremos boleando y pasando a bandeja de horno, dejaremos fermentar hasta que doble su tamaño y hornearemos a vapor 100 grados 8 min. Dejaremos el pan tapado hasta que enfrié.
CREMA DE CALABAZA • Pondremos calabaza violina en una bandeja de horno previamente limpiada, añadiremos unos dados de mantequilla y asaremos a 180 grados durante 40 min. Pasamos por termomix y reservamos.
PRESENTACIÓN:
Cogemos el bollito y metemos en el horno a 160º 1 minuto, mientras tanto la carne la tendremos en un cazo previamente calentada y glaseada, sacamos el bollito del horno, rellenamos la mitad del bollito con la mahonesa de ternasco, añadimos la carne glaseada y terminaremos con crema de calabaza y piel de patata.

Ingredientes:

Bresa: Puerro • Cebolla • Zanahoria • Azafrán • Vino tinto • Agua •
Cuello: Cuello • Aceite de oliva
Pan Dulce: 2 kg. Harina con 10 % de proteína • 200 gr. Mantequilla • 300 gr. Azúcar • 1050 gr. Leche • 20 gr. Levadura fresca • 10 gr. Sal
Crema de Calabaza: Calabaza violina • Mantequilla

CAFETÍN DE LA PASTELERÍA TRALLERO

SARIÑENA

Creada en 1963, durante todos estos años han endulzando a los sariñenenses y monegrinos, en una apuesta por la calidad del producto y sus ingredientes, siendo la “nata de Trallero” muy apreciada en la comarca. Las últimas elaboraciones han sido el Sixena (borrachitos de Sariñena y Monegros) y el Pastel Ruso al foie que han incorporado como un producto más del establecimiento.

C/ Dato 5, 22200 Sariñena
974 570 079
pasteleriatrallero@monegros.net

TAPAS de 10 Monegros

Pastel ruso al foie con reducción de Pedro Ximénez

Descripción:

RUSO • Montar las claras y el azúcar a punto de nieve, mezclar con la almendra en polvo y extender en plancha para su posterior montaje. Cocción 210º.
RELLENO • Fundir la mantequilla, junto al queso, el foie y el Pedro Ximénez. Hacer una crema consistente al gusto.

PRESENTACIÓN:
Rellenar las planchas con la crema de foie y espolvorear con azúcar lustre la parte superior. Se acompaña en plato con una reducción de Pedro Ximénez.

Ingredientes:

Ruso: 100 gr de almendra • 100 gr de azúcar • 100 gr. de claras
Relleno: 100 gr de foie • 50 gr de queso • 50 gr de mantequilla • 10 gr de Pedro Ximénez

RESTAURANTE LA MAYOR

ALCOLEA DE CINCA

Un lugar especial en un rincón de la ribera del Cinca. Es un bar único, que no esperas encontrar en un pequeño pueblo, servicio de cenas de miércoles a domingo con una oferta distinta y original, desde hamburguesas elaboradas con producto de la tierra hasta carnes exóticas como el cocodrilo o la cebra. También se ofrece carnes a la brasa, pizzas, la propia versión de los huevos rotos que a nadie deja indiferente o el vermut de verdad.

C/ Mayor, 1 Alcolea de Cinca
974 468 186
maria.ramos.pere@gmail.com
https://es-es.facebook.com/lamayoralcolea/

TAPAS de 10
Cinca Medio

El higo del cordero

Descripción:

Salpimentar el cordero y marinar en aceite flor de sal, cocinar a baja temperatura durante ± 14 horas. Desmenuzar y elaborar los bloques que luego servirán para hacer los taquitos que culminaran la tapa, reservar. Para la base de la tapa pelar los higos y elaborar la confitura a fuego lento con el azúcar moreno y el zumo de lima, reservar. Para preparar la salsa de Coca cola, reducir el oporto y la Coca cola, añadir el concentrado de jugo de carne y el jugo del cordero, añadir la teriyaki, reservar. Lavar los higos para la tempura y abrirlos en gajos, pasarlos por la harina de tempura, agua y freírlos, dejar escurrir y reservar. Cortar unos taquitos de los bloques del cordero de aproximadamente 3 o 4 cms y marcar en la plancha.

PRESENTACIÓN:
Colocar una cucharadita de la confitura de higo en la base, a continuación colocar el higo en tempura culminando con el taquito de cordero bañado con un poquito de la salsa Coca cola.

Ingredientes:

Para el cordero: Cordero • sal • pimienta • aceite de oliva virgen extra flor de sal • gelburguer
Para la salsa: Concentrado de jugo de carne • salsa teriyaki • vino oporto • Coca cola • jugo de cordero
Para la confitura de higo: Higos de Albalate de fruta de verdad • azúcar moreno • limas
Para la tempura de higo: Higos de Albalate de fruta de verdad • harina para tempura

PUNTO DE ENCUENTRO

HUESCA

Un Café Bar ubicado fuera de la zona centro de Huesca, que se ha afianzado como uno de los establecimientos más populares para ir a tomar tapas en cualquier momento del día. Destaca por la creación de tapas originales y divertidas, donde la creatividad y nuevas tendencias se mezclan con lo popular y el producto de cercanía. Mariola con su cocina y Raúl en la barra, junto a un equipo de profesionales han hecho del Café Bar el Punto un auténtico punto de encuentro.

Calle Teruel 37 bajos (Huesca)
Tel: 974 230210
https://www.facebook.com/cafebarelpunto
mariola@cafebarelpunto.com

TAPAS de 10
Hoya de Huesca

Chocolat: macaron de conejo al chocolate

Descripción:

MACARON • Montar las claras a punto de nieve, adjuntar la harina de almendras y el cacao. Con una manga pastelera hacemos unos puntos en el silpal y golpeamos la bandeja con un golpe seco. Secar 30 segundos e introducir al horno 11 minutos a 160º.
CONEJO AL CHOCOLATE • Guisar los conejos y añadirle una majada con los higadillos de los conejos, ajos, almendras, perejil, un poco de brandy y unas onzas de chocolate. Desmigar y triturar haciendo una farsa para rellenar los macarons.
PURE DE APIONABO • Pochar unos puerros con mantequilla, añadir el apio nabo y una nuez de curri verde, agua y dejar cocer para después triturar.

PRESENTACIÓN:
Rellenar el macaron del conejo, en su interior añadir un punto del gel de kimchy, cerrar. Colocar en la base un poco del puré para servir el macaron de pie, un poco en la parte superior y añadir unos peta zetas.

Ingredientes:

Macaron: 150 gr. ml. claras viejas y no frías • 380 gr. Harina de almendras muy fina molida y bien seca • 620 gr. Azúcar glass • 30 gr. Cacao puro
Conejo al chocolate: Conejos ajos • almendras • perejil • un poco de brandy • unas onzas de chocolate
Gel de kimchy: 50gr. soja • 50gr. vinagre de arroz • 100 gr. kymchi • Xantana para texturizar
Pure de apionabo: Puerros • Mantequilla • Apionabo • Una nuez de curry verde • Agua

RESTAURANTE EL CANDIL

CERLER

El Restaurante el Candil se encuentra situado en uno de los pueblos más altos del Pirineo Aragonés, Cerler. Es un pequeño Bar Restaurante familiar de montaña. Con cocina clásica: carnes del país a la brasa, guisos, potajes, migas a la pastora y elaboraciones con trufa de temporada. En los meses más cálidos cuenta con una terraza para poder comer o cenar.

Edificio Aster, bajos - Cerler
974 552 045
candilsarlle@yahoo.es
https://es-es.facebook.com/elcandil.cerler

TAPAS de 10
Ribagorza

Dim Sum de longaniza de Graus con salsas de Viñas del Vero Rosado y Coca cola

Descripción:

Saltear al dente las verduras con una gota de aceite. Añadir la longaniza desmenuzada y unas gotas de salsa de chile y reservar. Reducir el vino y añadirle miel removiendo hasta que se disuelva por completo. Cuando esté templado, rallar jengibre y poner unas gotas del salsa Worcestershire. Para hacer la salsa de wasabi, reducir el vinagre, el azúcar, la miel y la sal, hasta conseguir una salsa densa. Quitarle el gas al refresco y reducirlo con un poco de miel. Cuando esté todo frio, incorporarlo todo a la reducción de vinagre. Rellenar los Dim Sum con la farsa de las verduras y cocinarlos al vapor en una vaporera durante 1 minuto.

PRESENTACIÓN:
Colocar los Dim Sum en un plato con las salsas en una esquina y espolvorear con cebollino picado.

Ingredientes:

Pasta Dim Sum • Longaniza de Graus • Coca cola • Viñas del Vero rosado • Col • Calabacín • Cebolla de Fuentes • Salsa de Chile • Aceite • Sal pimienta blanca • Goma Xantana • Jengibre • Salsa Worcestershire • Miel
Para la salsa de wasabi y lima: 1 L. De vinagre balsámico • 500grs. De azúcar • 300 grs. de miel 50 grs. sal • 80ml. de wasabi • 2 Limas en zumo • Pimienta