

CONCURSO
PROVINCIAL
DE TAPAS
17 DE JUNIO 2019

TAPAS
PROVINCIA
DE HUESCA

de 10



ORGANIZA



PATROCINA



COLABORA



[04]

RECETAS

- 04 MUCHA PAS-T.A.
- 05 CAPÓN DE POLEÑINO, DE VIAJE POR EL MUNDO
- 06 BOCATA DE ESTURIÓN KM. 0
- 07 MARMÍ-THAI DE TRUCHA
- 08 AMANECE QUE NO ES POCO
- 09 ART & TORO
- 11 LINGOTE DE CORDERO CON TRIGO TIERNO SALTEADO CON SETAS Y VERDURAS
- 12 BOCATA DE TORTILLA DE PATATA Y SETAS

CONTACTOS

NOTAS

[13]

[15]



MUCHA PAS-T.A. HOTEL ABBA HUESCA



INGREDIENTES

1 Kg. De partes menos nobles de ternasco IGP.

2 Zanahorias

2 Cebolla dulce Fuentes de Ebro D.O.

2 Puerro

Vino blanco

Sal, pimienta

Hierbas aromáticas

Aceite de oliva de los Monegros,
“Aceites Palacios”

Patatas peladas

Pasta de canelones

Harina

Huevo

Pan de Panko

[01] Dorar en el aceite de oliva los trozos de ternasco. Una vez dorada, poner en una bandeja de horno junto con las verduras troceadas en trozos de 1x1 y las patatas.

Cubrir con el vino blanco, añadir las hierbas aromáticas, poner a cocer en el horno durante 4 horas a 90°. Tapado. Una vez templado deshilar la carne y mezclar con las verduras, desgrasar el caldo y reservar.

En un cazo poner a calentar la mezcla de la bajos y las verduras y con la ayuda del jugo del guiso darle textura untuosa. Cocer la pasta de canelones y enrollar con la masa anterior y empanar.

Freir en aceite de oliva hasta conseguir el color deseado se acompaña de salsa del jugo y una emulsión de coliflor&chocolate blanco y tomate frito natural.

CAPÓN DE POLEÑINO, DE VIAJE POR EL MUNDO

HOTEL SARIÑEÑA SARIÑENA



INGREDIENTES PARA 4/6 TAPAS

1kg capón de Poleñino

1 cebolla

1 cucharada de miel, 50ml salsa de soja, 50ml salsa teriyaki.

1 vaso zumo de naranja.

1 cucharada de mostaza antigua

2 vasos caldo ave.

1 aguacate, sal, limón

Obleas de arroz

[02] Troceamos el capón y lo marcamos en una perola. Lo retiramos y añadimos la cebolla picada. Incorporar el capón y dejar sofreír.

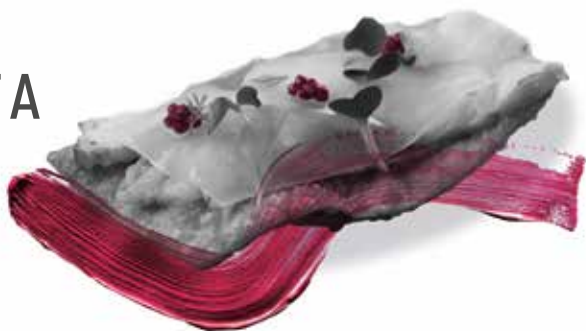
Añadimos el zumo de naranja la salsa teriyaki y el caldo y cocer hasta que esté tierno. Retirar de la salsa y deshuesar.

Ponemos la carne en una bandeja de horno y añadimos la miel, la soja y la mostaza junto a dos vasos de salsa de guiso.

Hornear durante 40' a 150°C. Haremos el guacamole machacando el aguacate con el limón y la sal .

Para montar la tapa pondremos un aro de pan brioche al vapor y encima la carne del capón ,unos puntos de guacamole y por último unos trozos de obleas de arroz frita.

BOCATA DE ESTURIÓN KM. 0 LA CAPILLETA PLAN



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

80 gramos de esturión

40 gramos papada ibérica

1 tarro huevas de caviar Persé del
Cinca

80 gramos de berenjenas

20 gramos velo dashy

1 rábanos

4 pastas wanto

[03] En primer lugar, asamos las berenjenas en el Jospier y las pelamos.

Por otro lado, cortamos la papada ibérica fina (previamente cocinada a baja temperatura).

Además, cortamos el esturión fino, y por último, freímos la pasta wanto. Terminamos con el emplatado con todos los ingredientes.

MARMI-THAI DE TRUCHA

RESTAURANTE ANSILS ANCILES



INGREDIENTES PARA 4 TAPAS

200 gr trucha del Cinca
2 unid patata de Chia
50 gr jengibre fresco
2 dientes de ajo
1 cebolla
1/2 pimiento rojo
40 gr pasta de curry rojo
1 kg tomate natural triturado
1/2 l caldo de pescado
Sal
Pimienta negra
Cacahuets troceados
Yema de huevo de codorniz
Menta
Albahaca
Cilantro
Aceite de oliva

[04] Rallar ajo y jengibre en un cazo con aceite de oliva, dorar. Añadir la cebolla y pimiento rojo picados y dejar pochar. Añadir el curry rojo, dejar tostar y seguidamente echar el tomate triturado. Dejar reducir. Pelar y cortar las patatas en dados, y añadir en el guiso junto con el caldo de pescado. Cocer hasta que la patata esté cocida.

Quitar la piel de la trucha y cortar en dados. Cuando el guiso esté listo, añadir los dados de trucha que se cocinaron con el calor residual.

Con la piel de la trucha, deshidratarla 12 horas a 68 grados y después freír para conseguir la corteza.

Emplatar el guiso sobre la piel crujiente, añadir el cilantro, menta, albahaca y cacahuets picados, y terminar con unos puntos de yema de huevo de codorniz.

AMANECE QUE NO ES POCO

RTE. LILIUM

JACA



INGREDIENTES PARA 20 PAX

Brioche hojaldrado de la
panadería de Sayón

Douxelle de setas del Pirineo

Papada salada de Berdún

Crujiente de queso O'Xortical
de Villanua

100grs chalotas

100grs tocineta

100grs setas del Pirineo

100cl de nata

1 nuez de mantequilla

Sal y pimienta

- [05] Picar finamente las chalotas, la tocineta y las setas. Poner una sartén al fuego y añadir la nuez de mantequilla, cuando se funda añadir las chalotas, la tocineta y las setas de temporada. Pochar a fuego muy lento hasta que la chalota quede transparente, añadir la nata, dejar reducir hasta que tenga una textura cremosa y salpimentar.

PARA LA PAPADA

Reservar papada salada de la carnicería de Berdún, Vidiburun. Cortar finamente en la cortafiambrés y disponer sobre una bandeja de horno, una al lado de la otra y hacerla sudar al horno.

CRUJIENTE DE PARMESANO

Reservar, 100grs Parmesano 100grs O'Xortical. Elaboración: Rallar finamente los dos quesos y mezclarlos. Espolvorear sobre un silpat, precalentar el horno 180º durante 5 min para que nos quede una fina galleta de queso crujiente.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Sobre el brioche hojaldrado untaremos generosamente la Douxelle, encima colocaremos la papada, el crujiente de queso y le daremos un rápido y fuerte golpe de calor.

ART&TORO

VENTA PETRUSO FORMIGAL



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

PARA EL RABO DE TORO:

1000 gramos de rabo de toro
1 cebolla
1 puerro
3 zanahorias
½ hinojo
1 pimienta verde
1 hoja de laurel.
2 dientes de ajo
2 clavos
300 ml vino tinto D.O. Somontano
700 ml caldo de hueso de ternera
Aceite de oliva de los Monegros y sal

PARA LA CRÈME DE TORO:

300 gr de patata
600 gr Suquet de rabo de toro
% de Agar Agar suficiente para crear
textura de la crème

MIL HOJAS DE OBULATO:

30 gr de inulina
100 ml de agua
Láminas de obulato

PARA EL PARMETIER DE BONIATOS:

200 gr de boniatos asados a la brasa
70 gr de mantequilla
50 ml de caldo de ternera

[06] **RABO DE TORO:** Introducimos el rabo de toro en una salmuera fría 100gr/litro durante una hora, transcurrido este tiempo secamos muy bien el rabo de toro con papel absorbente y lo cortamos por la unión de sus vertebras. Calentamos una buena sartén antiadherente y marcamos los trozos de rabo por ambos lados hasta que queden bien dorados y reservamos. Limpiamos a conciencia y pelamos las verduras, preparamos una bresa que marcaremos en la misma sartén en la que se ha marcado el rabo hasta que queden doradas y reservamos.

Desglasar la sartén con una parte del vino tinto y reservar. Elegiremos una cazuela ancha y baja donde introduciremos la bresa, el rabo de toro y el desglase, la cubriremos con el resto del vino y el caldo de ternera para guisar a fuego suave durante unas 3 horas. Transcurrido este tiempo es momento de deshuesar el rabo de toro y reservar. Separaremos la zanahoria del caldo del guiso para reservar, quitaremos las hojas de laurel y el hinojo para triturar en robot el resto de las verduras con el caldo y lo pasaremos por una estameña. Preparar un pastel con la carne del rabo de toro y las zanahorias en un molde rectangular rectificar de sal y ejercer presión para realizar los lingotes del relleno.

CRÈME DE TORO: Cocer las patatas y realizar un Parmentier con el suquet del guiso, rectificar de sal y añadir la cantidad proporcional de Agar Agar en 5 gr por 400 de parmentier.



ART&TORO

VENTA PETRUSO

FORMIGAL



Introducir en el sifón de 750 con dos cargas de gas.

PARMENTIER DE BONIATOS: Mezclar todos los ingredientes, rectificar de sal y turbinar.

MIL HOJAS DE OBULATO: Turbinamos la inulina con el agua y después colar. Hervir la mezcla y dejar reposar al menos una hora.

Barnizar sobre papel sulfurizado la zona donde añadiremos una capa de obulato con la inulina reposada, volver a barnizar para añadir una segunda capa de obulato, y repetir una tercera vez el proceso, doblar por la mitad con el fin de conseguir un mil hojas con 6 capas de obulato, cubrir con papel sulfurizado y hornear ejerciendo peso con calor seco a 180°C durante 7 minutos.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Disponer una capa de milhojas de obulato y sobre ella colocar un lingote de la carne de rabo de toro, napar con la crème de toro y tapar con un mil hojas más de obulato, repetir el proceso si se desea una vez más.

Decorar la última capa de mil hojas con caviaroli de trufa, pensamientos y unas lágrimas de Parmentier de boniato.

LINGOTE DE CORDERO CON TRIGO SALTEADO CON VERDURAS Y SETAS

RESTAURANTE PISCIS MONZÓN



INGREDIENTES PARA 6 TAPAS

1 Paletilla de ternasco de Aragón de 800/900 gr.

200gr. Trigo tierno

200 gr. Boletus edulis

½ cebolla finamente picada

1 Pimiento verde finamente picado

10 gr. Gelburguer

1 dl. Aceite de oliva virgen extra

20 gr. Kimchee

50 gr. Chips vegetales deshidratados

Sal y pimienta blanca

[07] Confitamos la paletilla a 70 grados durante 14 horas, la deshuesamos (guardando el jugo aparte) y mezclamos la carne con el gelburguer diluido, la prensamos en un molde rectangular y la dejamos enfriar.

Cocemos el trigo y lo reservamos. Pochamos la cebolla y el pimiento a fuego lento y a mitad de cocción, añadimos el trigo cocido y salteamos, al final, añadimos el kimchee y reservamos.

Cortamos los boletus a dados y salteamos a fuego fuerte, añadimos el jugo de cordero, rectificamos de sal, ligamos a textura yema y reservamos.

Cortamos el cordero en pequeños lingotes, marcamos en plancha y calentamos al horno

EMPLATADO: Trigo en el fondo del plato, sobre él, el lingote, salseamos y terminamos con los chips vegetales sobre el lingote.

BOCATA DE TORTILLA DE PATATA Y SETAS

TRASIEGO BARBASTRO



INGREDIENTES

Para el bollito:

200 gr harina de fuerza

50 gr masa madre

150 gr de leche

5 gr levadura

2 gr sal

25 gr de mantequilla

35 gr de azúcar

Para el relleno y la salsa:

2 patatas

1 yema de huevo

150 gr de trompetilla amarilla

1 chalota

15 gr de parmesano

20 gr de mantequilla

250 ml de jugo de carne

Sal, aceite de oliva virgen extra

[03] La receta se compone de tres partes diferenciadas: la elaboración del bollito, su relleno y la salsa que lo acompaña. En primer lugar, elaboramos el bollito. Para ello, mezclamos y amasamos los siguientes ingredientes: harina fuerza, masa madre, leche, sal y azúcar. Cuando está todo integrado añadimos la levadura y -a los 10 minutos de amasado- la mantequilla. Fermentamos 30 minutos la masa en bloque. A continuación, dividimos la masa en pedazos de unos 40 gr y boleamos dejando fermentar el resultado durante 1 hora más. Después, horneamos durante 2 minutos en horno de cocción mixta y otros 6 minutos en horno de cocción seca. Reservamos.

Para el relleno, freiremos la patata -con su toque de sal- en aceite de oliva virgen extra como hacemos para una tortilla tradicional. Por otra parte, montamos la yema con una pizca de sal utilizando la Thermomix a 60º durante 2 minutos. Colocamos en un biberón.

Por último, prepararemos la salsa de setas: Rehogamos con mantequilla la chalota picada. Cuando comienza a tomar color añadimos las trompetillas amarillas. Salteamos y añadimos el jugo de carne dejando reducir durante unos minutos hasta conseguir una salsa untuosa. Para el montaje de la tapa haremos un agujero en la parte superior del bollito y quitaremos miga del interior para rellenar posteriormente. Para manipular el bollito tiene que estar frío, a temperatura ambiente. Calentamos el pan en el horno y procedemos a rellenar con la patata caliente y la yema montada. Salseramos y añadiremos el parmesano justo en el momento del pase. ¡Tenemos el bocata de tortilla de patata y setas listo para tomar!.

CONTACTO

HOTEL ABBA HUESCA



C/ TARBES, 14



HUESCA



974 29 29 00



<https://www.abbahuescahotel.com/es/contacto.html>



huesca@abbahoteles.com



<https://www.facebook.com/RestauranteAbbaHuesca/>

HOTEL SARIÑENA



PL. CONSTITUCIÓN, 6



SARIÑENA



974 57 07 11



<http://www.hotelsarinena.com/>



hotelsarinena@hotelsarinena.com



<https://www.facebook.com/hotelsarinena/>

RESTAURANTE ANSILS



GENERAL FERRAZ, 6



ANCILES



974 55 11 50



<http://restauranteansils.com/>



restauranteansils@hotmail.com



<https://www.facebook.com/restauranteansils>

RESTAURANTE BISTRO LA CAPILLETA



CRTA SAN JUAN DE PLAN, 7



PLAN



974 94 14 10



<http://lacapilleta.es/>



info@lacapilleta.es



<https://www.facebook.com/lacapilleta>

CONTACTO

RESTAURANTE LILIUM



AVD.PRIMER VIERNES DE MAYO N° 8



JACA



974 35 53 56



www.jaca.com/restaurantes/lilium.htm



info@restauranteliliumjaca.com



<https://www.facebook.com/restaurantelilium/>

VENTA PETRUSO



PORTALET



FORMIGAL



974 33 71 42



david@petruso.es



<https://es-es.facebook.com/VentaPetruso/>

RESTAURANTE PISCIS



PLAZA ARAGÓN, 1



MONZÓN



974 40 00 48



www.piscismonzon.com



restaurantecafeteria@piscismonzon.com



<https://www.facebook.com/pg/Restaurante-Piscis>

TRASIEGO



COMPLEJO SAN JULIAN, AVDA DE LA MERCED, 64



BARBASTRO



974 31 27 00



<https://eltrasiego.com>



info@eltrasiego.com



<https://es-es.facebook.com/eltrasiego/>

TAPAS de 10

PROVINCIA
DE HUESCA



#somosde10
www.tapasde10.es

#somosde10
www.tapasde10.es