

CONCURSO
PROVINCIAL
DE TAPAS
27 DE JUNIO de 2022



TAPAS *de* 10
PROVINCIA
DE HUESCA

#somosde10
www.tapasde10.es

[06]

RECETAS

- 06 LANITA
- 07 LA PERLA DEL CINCA
- 08 COSTILLA MELOSA CON AROMAS DE MONEGROS
- 09 T.A DE HOY
- 10 LECHE- CIVET DE JABALÍ - SAUKO
- 11 COSTILLA GLAS
- 12 CALDERETA DE LECHAL, CREMAS Y SUS JUGOS
- 13 PIZZETA KM. 0
- 14 FISHPANIZO

ORGANIZA



PATROCINA



[16]

MARIDAJES CON VINOS VIÑAS DEL VERO

[18]

DATOS DE CONTACTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS

NOTAS

LANITA HOSTAL EL PORTAL ALCOLEA DE CINCA



INGREDIENTES

Pan suflado puri

Guiso de cuellos de corderico y T.A.

Algodón de azúcar especiado

Chutney de coco y mango

Jugo de ternasco y manitas

Madejetas desmenuzadas

Crujiente de arroz Niral de Alcolea

Hojas fritas (borrajas, ortigas)

Espicias variadas

[01] Rellenar el pan puri con el guiso de cordero al que habremos dado un toque oriental con el Chutney de mango. Debajo del pan colocaremos el jugo del asado de ternasco y las manitas y sobre él, colocamos el resto de ingredientes formando una “lanita” con el algodón y las hierbas, el crujiente de arroz y las especias.

Como soporte utilizamos un corderito de elaboración artesana con el que damos el toque visual a una propuesta que va directamente a buscar la complicidad del comensal ya que tenemos el ingrediente principal, el cordero, y las hierbas y especias recuerdan a las que los corderos reales se encuentran en los pastos.

LA PERLA DEL CINCA HOTEL DOS RÍOS AÍNSA



INGREDIENTES

Trucha del Cinca -piel deshidratada y suflada, lomo, huevas de trucha del Cinca.

Caviar cítrico.

Azúcar.

Sal.

Hierbas para darle aroma.

Flor de borrajas.

Germinado de garbanzo.

[02] Para curar la trucha, mezclamos a partes iguales el azúcar, la sal y le añadimos las especias que hayamos elegido. Colocamos sobre la mezcla el pescado y lo cubrimos por completo. Lo dejamos reposar. Cuando esté listo, lo limpiamos de la mezcla y lo cortamos fino (pero no tanto como un carpaccio) , lo colocamos sobre film de cocinar y lo enrollamos.

Procedemos a montar la tapa como si fuera un maki.

Se recomienda maridarlo con un Gewürztraminer

COSTILLA MELOSA CON AROMAS DE MONEGROS HOTEL SARIÑENA SARIÑENA



INGREDIENTES

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] Mezclamos el azúcar, la sal y el pimentón y con esta mezcla cubrimos las costillas de cerdo durante una hora. Mientras, picamos la cebolla y la pochamos en una cacerola, cuando ya está bien pochada añadimos la costilla y refreímos el conjunto.

Añadimos el tomate triturado, lo cocemos y después cubrimos con el caldo de carne, lo dejamos cocer durante 2 h. Una vez cocida, desmenuzamos la carne y la ponemos en una bandeja.

Le añadimos la salsa Teriyaki, las alcaparras y el vino blanco y lo horneamos unos 35-40 minutos. Lo sacamos del horno, lo dejamos enfriar y lo ponemos en un molde.

Mezclamos la mostaza con la mayonesa y freímos las obleas de gyoza.

Montamos la tapa.

T.A DE HOY RESTAURANTE MUY...ABADÍA FRAGA



INGREDIENTES

Cuellos de T.A IGP

Patatas nuevas

Cebolla

Ajos

AOVE

Sal y pimienta

[04] Asar los cuellos previamente salpimentados, sobre una base de patatas cortadas en rodajas con cebolla y unos ajos machacados, con sal pimienta y AOVE, a una temperatura de 180°C durante una hora aprox. Dando la vuelta a mitad de cocción si procede.

Una vez asado deshuesar y picar a cuchillo y con la ayuda de film transparente hacer unos rulos y dejar enfriar.

Con la patata, la cebolla y algún ajo preparar un puré que mojaremos con el jugo de asar y reservamos.

Con el resto de jugo preparar la salsa con la que naparemos después de montar la tapa.

Disponer un poco del puré de patata sobre este una rodaja del ternasco y calentamos al horno, después napamos con la salsa del jugo y decoramos con una filigrana. Ejemplo (de yuca, boniato etc..)

LECHE- CIVET DE JABALÍ - SAUKO

RESTAURANTE ANSILS ANCILES



INGREDIENTES

PARA EL CALOSTRO DE LECHE:

360g leche
25 leche en polvo
Para el relleno de civet:
500g civet
1 cabeza de ajos
2 cebollas
2 zanahorias
1 pimiento rojo
Laurel/ enebro/ canela
200g de mole casero (puedo añadir la receta si es necesario)
Fondo oscuro de jabalí

PARA EL AIRE DE LECHE DE OVEJA DE SAUCO.

200g leche oveja
50 gramos de sauco
1g lecitina de soja

PARA EL SAÚCO ENCURTIDO:

Saúco
Líquido de encurtir

PARA EL GEL DE ESCARAMUJO:

300 gramos puré de escaramujo
50g zumo de naranja
25g azúcar
6g agar-agar

[05] Una vez tengamos hecho el calostro de leche, lo deshidratamos y lo tostamos para usarlo de base de la tapa. Pintamos el calostro con el puré de apio nabo que habremos preparado con anterioridad y rellenamos el conjunto con el guiso de civet de jabalí especiado.

Añadimos unos toques de gel de escaramujo al gusto para darle un toque ácido, un aire de leche de oveja y saúco.

Decoramos con el saúco encurtido y acompañamos la tapa con un chupito de vino casero de saúco.

El resultado es la esencia de nuestras montañas en un bocado.

PARA EL APIO NABO

200g apio nabo
50g mantequilla.

PARA EL VINO DE SAÚCO:

Miel
Azúcar
Agua
Limonas
Vinagre
Levadura de pan
Saúco

COSTILLA GLAS

RESTAURANTE TRASIEGO BARBASTRO



INGREDIENTES

Costilla de cerdo
Ajos
Sal, pimienta, tomillo y romero
Aceite de oliva virgen extra del Somontano

PARA LA SALSA BARBACOA:

Aceite de oliva virgen extra del somontano
Ajos
Cebolla
Tomillo, romero y sal
Whisky
Vinagre
Miel de Asque
Salsa de tomate

PARA LA MAHONESA DE FRAMBUESA:

Mahonesa
Puré de frambuesa

[06] En primer lugar, se cocina la costilla. La envasamos al vacío con pimienta, laurel, ajos, tomillo, romero y aceite de oliva virgen extra de Somontano. La cocinamos durante 16 horas a baja temperatura con el horno a vapor.

Por otra parte, elaboramos una salsa barbacoa casera. Para ello preparamos un sofrito de cebolla, ajo, tomillo y romero. Una vez bien pochado, añadimos whisky y -después de evaporarse- vinagre y miel. Esperamos que caramelice. Añadimos salsa de tomate y el jugo de asar la costilla -que anteriormente habremos ahumado en el horno de brasa-. Rectificamos la sal. Trituramos y colamos el resultado.

Cuando saquemos la costilla, la glaseamos con la salsa barbacoa y la doramos durante 5 minutos en el horno a 190 grados.

Para el emplatado añadimos mahonesa de frambuesa que previamente hemos elaborado añadiendo puré de frambuesa a una clásica mahonesa.

CALDERETA DE LECHAL, CREMAS Y SUS JUGOS

HOTEL RESTAURANTE CASBAS SENEGÜE



INGREDIENTES

Cordero lechal
Pimientos
Patatas
Trufa
Tomillo
Limón
Vino “rancio”
Almendras
Sal
Aceite

[07] Primero asamos lechal a fuego lento hasta conseguir que saque todos sus jugos. Le añadimos una picadita de almendras tostadas, limón, vino “rancio” y conseguimos dorar el lechal. A ese jugo le añadimos el aceite de trufa y el tomillo.

Hemos conseguido una base que luego mezclaremos por un lado con los pimientos asados y por otro con las patatas. Así conseguimos tres texturas diferentes con un mismo elemento que es el lechal.

Luego decoraremos con una costillita de lechal y tomillo.

PIZZETA KM. 0

ASADOR COBARCHO JACA



INGREDIENTES PARA 6 TAPAS

12 láminas de pasta wonton.
100g longaniza de Berdún.
1kg de tomate rosa.
500g cebolla de fuentes.
300g queso ahumado idiazábal.
500ml de nata.
150g morcilla de Berdún.
100g panceta ibérica.
20g hojas de albahaca.
Sal
Aceite de girasol

CRUJIENTE DE PANCETA:

1. Confitar los 100g de panceta 12 horas a 75°C.
 2. Triturar la panceta con 50ml de agua, 10ml de aceite.
 3. Con la mezcla resultante, verterla en la plancha y dejar que se dore por ambos lados.
- Montaje:
1. Rellenar la pasta wonton con la

- [08] SALSAS DE TOMATE:
1. Picar finamente 250g de cebolla y ponerla a pochar 30 minutos.
 2. Añadirle el kilo de tomate despepitado y cortado en brunoise.
 3. Dejar pochar todo otros 30 minutos. Corregir de sal y acidez.
 4. Añadirle los 20g de hojas de albahaca y triturarlo todo.
 5. Tamizar y reservarlo.
- Mousse de queso ahumado:
1. Pochar 250g de cebolla.
 2. Añadirle los 300g de queso y, a fuego bajo, remover hasta que se derrita.
 3. Incorporar 250ml de nata y llevar a ebullición.
 4. Colar y espesar si fuese necesario.
- Espuma de morcilla:
1. Saltear los 150g de morcilla.
 2. Añadirle 250ml de nata.
 3. Triturar y salpimentar.
 4. Colar y meter en un sifón.

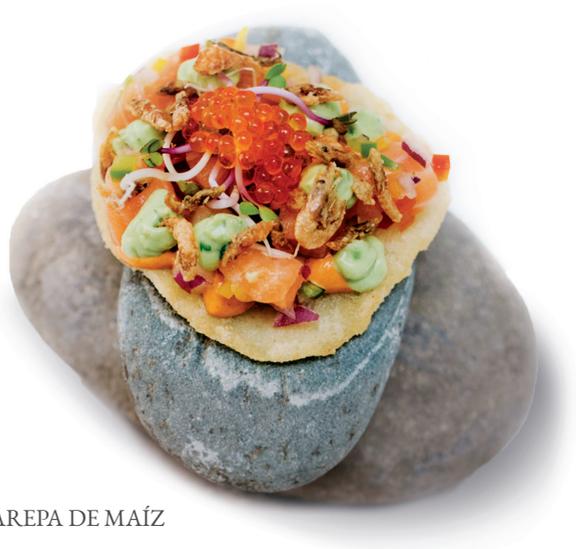
- salsa de tomate y la longaniza.
2. Sobreponer otra lámina y cortar con un cortapastas el tamaño deseado.
 3. Freír el ravioli resultante.
 4. Una vez frito, se coloca encima del ravioli de la pasta wonton la espuma de morcilla y sobre la espuma se coloca el crujiente de panceta.
 5. Sobre el crujiente, disponer unos puntitos de la mousse de queso y de la salsa de tomate.
 6. Decorar con brotes y hojas de albahaca.

FISHPANIZO

CAFÉ BAR

EL PUNTO

HUESCA



INGREDIENTES

Harina de Maiz
Trucha
Aguacate
Cebolla morada
Pimientos
Lima
Cilantro
Dashi
Ají
Canela
comino
Especias
Vinagre de vino

[09] 1. AREPA DE MAÍZ

Amasar harina de maíz con agua templada
Y sal hasta conseguir una masa compacta.
Estirar entre dos silpal quedando una masa muy fina y
freír en abundante aceite de oliva.

2. TRUCHA

Cortar la trucha a daditos muy pequeños y todos iguales
sin presionar en demasía el pescado para no estropearlo.
Añadir cebolla morada, pimiento rojo, amarillo y verde,
ají, cilantro, dashi, lima y dejar macerar 10/15 minutos.

3 CREMA DE AGUACATE

Al momento, chafar los aguacates y mezclar con un poco
de lactonesa hasta obtener una fina mezcla.

4. MAHONESA ANTICUCHERA

Mezclar varias especias ..., ají panca , ají amarillo , ají
molido, comino, vinagre de vino blanco, canela y con la
pasta hacer una mahonesa al modo tradicional .

AL PASE...

Coger una tortita (esto nos servirá de base para sujetar
el pincho y poderlo comer con la mano) Incorporar
el ceviche de trucha del cinco ya curado, unos puntos
de la crema de aguacate y otros toques de la mahonesa
anticuchera para hacer más meloso el ceviche y coronar
con una cucharada de huevas de trucha Pirinea y unos
brotes para hacer un bocado redondo...

Lista para disfrutar !!!!

TAPAS Y MARIDAJE

ARMONÍAS PROPUESTAS POR VIÑAS DEL VERO

HOSTAL EL PORTAL - LANITA

VdV* Chardonnay Fermentado en Barrica

Una de las últimas novedades de la bodega, un blanco único, perfecto para sorprender y que resulta la mejor opción para acompañar ahumados, pescados grasos, carnes ligeras o quesos con carácter.

HOTEL DOS RÍOS - LA PERLA DEL CINCA

VdV Gewürztraminer

De brillante color amarillo con tonos verdosos, la paleta aromática de este vino es amplia, estando marcada principalmente por la gama floral y la fruta exótica de oriente. Un vino especial y muy difícil de olvidar que marida con todo tipo de aperitivos, foie, ahumados, comida picante, platos exóticos y quesos grasos o como copa de bienvenida

HOTEL SARIÑENA - COSTILLA MELOSA CON AROMAS DE MONEGROS

VdV Sauvignon Blanc

Novedad enológica de 2022. Vino monovarietal que nace en un enclave único y que resulta ideal para sacar el máximo partido a los momentos llenos de colores, aromas y sabores que llegan con la primavera.

RESTAURANTE MUY...ABADÍA) - T.A DE HOY

VdV Clarión

La intensidad de su color amarillo verdoso y su atractivo brillo nos invita a pensar que estamos ante un gran vino. La fase aromática es intensa, abierta, amplia y compleja. El paso de boca es denso y carnoso, suave y sedoso, potente y largo; tal y como debe ser en un vino de estas características, fruto de la selección realizada para su elaboración.

RESTAURANTE ANSILS - LECHE- CIVET DE JABALÍ - SAUKO

Secastilla

Vino tinto del Somontano que evoluciona durante 10 meses en barricas. Ofrece una espectacular conjunción de tonos brillantes y matices de fruta en evolución con virtutas de chocolate acompañados de aromas profundos en nariz. Suavidad y finura preceden a la explosión de sabor e intensidad que caracterizan este vino del Somontano pleno, redondo y envolvente.

RESTAURANTE TRASIEGO - COSTILLA GLAS

VdV Gran Vos

Viñas del Vero Gran Vos es un vino elaborado aplicando el concepto de la selección. Los mejores viñedos propios de la bodega son cultivados de forma especial, para intentar obtener las mejores uvas posibles. Sabroso, carnoso, grueso y largo. Sin lugar a dudas, se trata de un vino pleno y placentero que marida perfectamente con carpaccios, carne roja, guisos, caza, quesos semicurados y postres de chocolate amargo.

EL PUNTO - FISHPANIZO

VdV Pinot Noir

La delicadeza de esta variedad hace que se realice la vendimia de madrugada y en pequeños lotes. Así se obtienen los mostos con los que se obtienen el ansiado color rosado. Limpio y brillante, denota la delicadeza del varietal que procede y el minucioso cuidado con el que este vino ha sido elaborado. De aroma fino, elegante y delicado. Suave en boca y con un postgusto muy agradable que invita a volver a repetir su degustación. Puede acompañar aperitivos, ensaladas, carpaccios, sushi, sashimi, setas y arroces.

RTE. CASBAS - CALDERETA LECHAL

La Miranda de Secastilla Tinto

Elaborado con una excelente selección de uvas, se trata de un vino de ribete violáceo, característico de la Garnacha. En nariz nos ofrece una buena intensidad aromática, que recuerda a frutas rojas ácidas y se complementa con flores silvestres. En boca, ofrece un ataque suave con un paso amable y sabroso. Su recuerdo es muy grato.

RTE. CORBACHO - PIZZETA KM. 0

VdV Syrah

Ofrece atractivos tonos violáceos. En la última semana de septiembre las uvas de Syrah alcanzan la madurez necesaria para la elaboración de un vino de estas características. Muy completo en nariz, en boca invita al recuerdo y destaca por su sutileza, finura y mineralidad.

Conoce más sobre estas y otras posibilidades en www.vinasdelvero.es

*VdV (Viñas del Vero)

CONTACTO

HOTEL CASBAS

 CRTA. N. 260
 SENEGÜE
 <https://hotelcasbas.es/>
 hotel-restaurante@casbas.com


HOTEL SARIÑENA

 PL. CONSTITUCIÓN, 6
 SARIÑENA
 <http://www.hotelsarinena.com/>
 hotelsarinena@hotelsarinena.com


RESTAURANTE ANSILS

 GENERAL FERRAZ, 6
 ANCILES
 <http://restauranteansils.com/>
 restauranteansils@hotmail.com
 

HOTEL DOS RÍOS

 AVD. CENTRAL, 4
 AINSA
 <https://hostal-elportal.com/>
 info@hoteldosrios.com
 

HOSTAL EL PORTAL

 AVD. DE LA CONSTITUCION
 ALCOLEA DE CINCA
 <https://hostal-elportal.com/>
 heportal@hotmail.com
 

CONTACTO

CAFE BAR EL PUNTO

 C/ TERUEL, 37
 HUESCA
 <http://cafebarelpunto.com/>
 mariola@cafebarelpunto.com/
 

TRASIEGO

 COMPLEJO SAN JULIAN, AVDA DE LA MERCED, 64
 BARBASTRO
 <https://eltrasiego.com>
 info@eltrasiego.com
  

RESTAURANTE COBARCHO

 C/ RAMIRO 1, 2
 JACA
 <https://www.restaurantecobarcho.com/>
 info@restaurantecobarcho.com
 

RESTAURANTE MUY ...ABADIA

 AVDA DE ARAGON, 41
 FRAGA
 <http://www.muyabadia.com/>
 muyabadia@muyabadia.com