

Veranos de la Villa²⁰₂₁

Comerse el verano

FACYRE
FEDERACION DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE ESPAÑA

MADRID

veranosdelavilla.com

PATROCINADOR PRINCIPAL

Sabadell

MEDIO COLABORADOR OFICIAL

TeleMadrid

PAÍS INVITADO

한국문화원
Centro Cultural Coreano

COLABORADORES

IBERIA AGUILA

Comerse el verano

Tras el éxito de la edición anterior, regresa el ciclo Comerse el verano, en colaboración con la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE). Un año más, reunimos a cocineros y reposteros de la capital –desde estrellas Michelin a creadores de nueva hornada–, para que nos preparen una receta por cada disciplina de la programación, en estrecha vinculación con las otras artes que forman parte del Festival. Porque el verano y este Festival también se comen.



Índice

CATEGORÍA	CHEF	RESTAURANTE	RECETA
1 DANZA	Cristina Oria	Cristina Oria	Trifle
2 PÚBLICO FAMILIAR	José Fernández	Nunos Pastelería	Cubo de Rubik
3 PÚBLICO FAMILIAR	Samuel Serrano	Pastelería La Barra Dulce	Mojito. "Bounce by Circa"
4 CIRCO	Miguel Ángel Mateos	El Acebo de Boadilla y la Terraza del Palacio de Boadilla	La cúpula del circo
5 ZARZUELA	Agustín Herrera	La Taberna del Puerto	El viaje de Marola
6 MODA	Isabel Maestre y Marta Cárdenas	Isabel Maestre	El Flan Perfecto
7 GASTRONOMÍA	Jacobo Moreno y Pablo Moreno	Pastelería Mallorca	Milhojas de Chocolate Ahumado y Sazonado
8 ESCÉNICAS	Rubén Amro	Koma	Sweet Dog
9 MÚSICA	Ramón Freixa	Ramón Freixa	Soñando una noche de verano
10 CINE	Paula Balbiano y Ana Hueso	Balbisiana	Tarta Veranos de la Villa
11 ARTE	Roberto Bosquet	Naked & Salted	Donaked triple choc
12 OTRAS PROPUESTAS	Iván Muñoz	Chirón	Drácula de aceitunas Hojiblanca
13 PAÍS INVITADO: REPÚBLICA DE COREA	Pepa Muñoz	El Qüenco de Pepa	Arroz con leche con compota de mango y hierbabuena

Receta: **TRIFLE**



Chef:
CRISTINA ORIA

Restaurante:
CRISTINA ORIA

RECETA 1

#ComerseElVerano



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN:

Crema inglesa:

500 ml leche entera

115 g de azúcar

3 yemas

35 g de maicena

Cucharadita de vainilla o rama

Nata montada:

450 g de nata para montar

50 g de azúcar glass

Frutas:

Fresas y frambuesas (pero se pueden incluir las que haya de temporada o que más os guste).

Bizcocho:

Se puede hacer o comprar. Cristina Oria usa el de naranja y chocolate de su tienda. El bizcocho se puede mojar en licor (licor de casis) o en almíbar de limón o sin nada. Se pueden usar galletas trituradas.

ELABORACIÓN:

Separamos las yemas de los huevos, mezclamos con el azúcar y batimos hasta blanquear. Es importante empezar a batir al mismo tiempo que añadimos el azúcar, para que ésta no queme las yemas. Es más fácil si se usan varillas eléctricas, pero también se puede hacer con una de mano.

A continuación, colocamos en un cazo la leche y la calentamos para infundir con la vainilla. Por separado, de ese medio litro de leche, reservamos un poco para mezclar con la maicena. Esta mezcla la agregamos a las yemas con el azúcar y mezclamos bien.

Receta: TRIFLE

ELABORACIÓN:

Una vez el resto de la leche comience a hervir, la apartamos del fuego y la agregamos a la mezcla de las yemas y el azúcar, batiéndola continuamente. Es muy importante no parar de batir para que no salgan grumos. Mezclamos todo bien en el bol para controlar la temperatura y que el huevo no cuaje. Volcamos nuevamente la mezcla en el cazo y la calentamos removiéndola continuamente hasta que se vaya espesando. Cuando se consiga la textura correcta, retírala del fuego y déjala enfriar. Si te ha quedado algún grumo, puedes luego tamizarla para eliminarlos.

Cuando tengamos la crema pastelera fría, ya podemos comenzar a armar nuestro postre. Colocamos la crema y la nata cada una en una manga, para que sea más fácil el montaje. Si se va a usar fruta, la cortamos en trozos pequeños. Para montar los vasitos, comenzamos mojando un poco de bizcocho en el licor y lo colocamos en el fondo del vaso, luego un poco de nata, frutas, y finalmente la crema pastelera (Cristina Oria no pone capas, le gusta más que quede mezclado en los laterales del vaso). Repetimos el proceso hasta llenar el vaso y terminamos con nata y fruta para decorar.

Lo guardamos en la nevera para tomar el postre fresquito.

RECETA 1

#ComerseElVerano

INSPIRACIÓN:

“He querido elaborar un postre con movimiento y colorido como en la danza, donde se intercalan muy distintos pasos entre sí pero que cuando se juntan crean una coreografía perfecta”.

Receta: **CUBO DE RUBIK**



Chef:
JOSÉ FERNÁNDEZ

Restaurante:
NUNOS PASTELERÍA



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN :

1.000 g de nata
170 g de azúcar
80 g de almidón
Chocolate

Cocemos estos ingredientes como una crema pastelera y para dar color a la pasta mezclamos:

200 g de zumo de limón
200 g de naranja o puré de fresas
50 g de pasta de pistacho o de nube
5 colas de gelatina

Añadimos después de la cocción la gelatina hidratada, vertemos en moldes, enfriamos y cortamos dados de 2 x 2 cms.

Bañamos en chocolate 5 de las caras de cada dado y montamos el cubo.

INSPIRACIÓN:

“Se trata de un postre para toda la familia, por eso la variedad de sabores.

La inspiración viene de las figuras geométricas de una de las obras, del SEAT 600 y sobre todo de la familia.

Considero que el cubo de RUBIK ha pasado y pasará por las distintas generaciones de una familia. Ideal para degustar por cada miembro de la familia mientras disfrutamos de cada una de las obras”.

RECETA 2

#ComerseElVerano

Receta: **MOJITO. "BOUNCE BY CIRCA"**



Chef:
SAMUEL SERRANO

Restaurante:
**PASTELERÍA LA BARRA
DULCE**



INGREDIENTES:

Mousse de lima:

75 g zumo lima
2 hojas de gelatina
10 g de azúcar
35 g de merengue italiano
50 g de nata semimontada

Cremoso de ron:

50 g de nata
50 g de ron blanco
125 g de chocolate blanco
2 colas de gelatina

Bizcocho hierbabuena:

25 g de huevo
50 g de azúcar
50 g de harina
4 g de impulsor
50 g de leche
35 g de aceite oliva
25 g de hierbabuena fresca

RECETA 3

#ComerseElVerano

Receta: **MOJITO. “BOUNCE BY CIRCA”**

ELABORACIÓN:

Mousse de lima:

En un bol calentaremos el zumo de lima y el azúcar y una vez que veamos que éste se ha disuelto, añadiremos las colas de gelatina y dejaremos que enfríe hasta unos 25°. Cuando llegue a esta temperatura mezclaremos con el merengue y la nata semimontada y reservaremos en la nevera.

Cre moso de ron:

Pondremos a hervir la nata con el ron y una vez llegue a ebullición, añadimos al chocolate blanco las colas de gelatina previamente hidratadas. A continuación, homogeneizamos toda la mezcla y reservamos en la nevera.

Bizcocho de hierbabuena:

En un bol batimos los huevos con el azúcar hasta doblar su volumen, añadimos la leche que previamente habremos triturado con la hierbabuena y, a continuación, echamos la harina, extendemos en una bandeja para horno y cocemos a unos 180° durante 7 minutos. Dejamos enfriar.

MONTAJE:

En un bol de media esfera dispondremos la mousse y con la ayuda de una manga o una cuchara incorporaremos al centro del molde una porción del cremoso de ron. A continuación, taparemos con un trozo del bizcocho cortado el molde y terminaremos de llenar con un poco más de mousse de lima. Por último, congelaremos para su posterior desmoldado.

INSPIRACIÓN:

“Nos hemos inspirado en dos factores como son las formas de la carpa de “Bounce by Circa” y el diseño de un nuevo postre que siendo una bebida lo convertimos en algo comestible y “masticable”. Al igual que Yaron Lifschitz intentamos redibujar los límites de lo posible, pero en este caso del mundo dulce”.

RECETA 3

#ComerseElVerano

Receta: **LA CÚPULA DEL CIRCO**



Chef:
**MIGUEL ÁNGEL
MATEOS**

Restaurante:
**EL ACEBO DE BOADILLA
Y LA TERRAZA DEL
PALACIO DE BOADILLA**

RECETA 4

#ComerseElVerano



INGREDIENTES:

200 g de Isomalt
50 g de hibisco deshidratado
8 gotas de colorante rojo alimentario
Petazetas de cacao
30 g de pro espuma fría
500 ml de nata
Ralladura de una lima
Frambuesa liofilizada
100 g de azúcar glass

ELABORACIÓN:

Infusionamos la nata junto a los hibiscos y el azúcar a fuego bajo y dejamos enfriar. Añadimos pro espuma fría, trituramos y vertemos en un sifón añadiendo una carga. Dejamos en la nevera enfriar hasta su uso.

A continuación derretimos el isomalt a fuego bajo en un cazo y añadimos colorante rojo y removemos. Cuando se convierta en líquido, retiramos del fuego, atemperamos y vertemos en un molde de silicona de media esfera, retirando el sobrante como un bombón. Enfriamos y desmoldamos.

A la hora del pase, rellenamos la media esfera con la espuma de hibisco y le damos la vuelta, con la cúpula hacia arriba. Rociamos alrededor de ella frambuesa liofilizada en polvo, rallamos sobre ella la piel de la lima, añadimos las petazetas de cacao y decoramos con los muelles de isomalt y los cristales. A la hora de consumir, rompemos con una cuchara y disfrutamos de la mousse y de los cristales de caramelo, dulce y ácido a la vez.

Receta: LA CÚPULA DEL CIRCO

INSPIRACIÓN:

“La cúpula fina y roja de caramelo se asemeja a la carpa de un circo, una lona fina y frágil, que en su interior alberga grandes y mágicas actuaciones al igual que este postre que sorprende por su estética, su fragilidad y la sorpresa que lleva dentro. Cuando lo golpeas con una cuchara y por arte de magia aparece la mousse de hibisco tras los cristales de caramelo rotos, se obtiene una agradable y divertida sorpresa, como la que nos encontramos tras pasar la puerta del circo”.

RECETA 4

#ComerseElVerano

Receta: **EL VIAJE DE MAROLA**



Chef:
AGUSTÍN HERRERA

Restaurante:
**LA TABERNA DEL
PUERTO**

RECETA 5

#ComerseElVerano



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN:

Quesada pasiega:

750 g de queso crema

750 g de leche

525 g de azúcar

150 g de matequilla

150 g de harina

5 g de sal

Ralladura de limón: 1 unidad

Ralladura de naranja: 1 unidad

9 huevos

Canela

Emulsionamos todos los ingredientes excepto la canela y, a continuación, encamisamos una gastronorm y vertemos la mezcla. Espolvoreamos con canela y horneamos en el horno previamente caliente a 180° C. Trascorridos 20 minutos, lo sacamos y dejamos enfriar. Cortamos en cuadrados y reservamos.

Receta: EL VIAJE DE MAROLA

Guiso de fresas con Chinchón:

250 g de fresas de Aranjuez

50 g de azúcar

1 unidad de canela en rama

70 g de anís de Chinchón

Lavamos las fresas y retiramos el pedúnculo. A continuación, juntamos todos los ingredientes y cocinamos durante 15 minutos. Retiramos la rama de canela y dejamos enfriar en cámara.

Sardina de chocolate:

250 g de chocolate negro 70%

5 g de pimienta rosa

1 g de polvo de plata

Atemperamos el chocolate negro, rellenamos los moldes y dejamos enfriar. A continuación, desmoldamos y espolvoreamos con pimienta rosa molida y polvo de plata. Reservamos para el emplatado.

RECETA 5

#ComerseElVerano

Receta: **EL VIAJE DE MAROLA**

EMPLATADO:

60 g de vinagre de chocolate
10 unidades de quesada pasiega
200 g de guiso de fresas y anís
10 unidades de sardina de chocolate
20 unidades de hojas de menta pequeña

Pintamos una línea de vinagre de chocolate y en el centro colocamos la quesada. Por encima, colocamos el guiso de fresas y para terminar una sardina de chocolate y 2 hojas de menta.

INSPIRACIÓN:

“Este postre está basado en la zarzuela que lleva el nombre de “La Tabernera del Puerto”, de Pablo Sorozábal. En él se quiere reflejar varias partes de esta obra. Por un lado, partimos de una quesada, que hace de nexo de unión, como la taberna en la obra, con el resto de las elaboraciones del plato.

Tenemos un guiso de fresas con anís de Chinchón, siendo la parte romántica el color rojo y las fresas; el anís era uno de los alcoholes que se consumían en las tabernas. En la base, colocamos una crema de vinagre y chocolate para que ese toque ácido “choque” con el dulce, como ocurre en la obra con los dueños de las tabernas cercanas. Para terminar el plato, le ponemos una sardina de chocolate que une a Madrid con el mar donde los protagonistas son capturados.

Con este plato hemos querido unir momentos de la zarzuela con ingredientes y sensaciones de los productos. Como toque a resaltar está el uso de productos de Madrid, como el chocolate, el anís y las fresas, además de varios productos de la marca certificada “M de Madrid”.

RECETA 5

#ComerseElVerano

Receta: EL FLAN PERFECTO



Marta Cárdenas

Chefs:

**ISABEL MAESTRE Y
MARTA CÁRDENAS**

Restaurante:

ISABEL MAESTRE



INGREDIENTES:

7,5 dl de leche (preferiblemente Priegola)
1 rama de vainilla Bourbon
150 g de azúcar
6 yemas
3 huevos

Caramelo:

100 g de azúcar
2 c.s. de agua
1 chorrito de Chinchón

ELABORACIÓN:

Para preparar el molde: hacemos el caramelo poniendo en un cacito el azúcar con las dos cucharadas de agua. Cuando tome color, añadimos un chorrito de Chinchón, colocamos en el molde y dejamos enfriar. Posteriormente, calentamos la leche con la vainilla, mezclamos el azúcar con los huevos y las yemas y lo mezclamos de nuevo con la leche caliente, colamos y vertemos sobre el molde. Tapamos el molde con papel de plata o con su

tapa y cocemos al baño maría hasta que esté cuajado (unos 35/40 minutos). Para acabar, enfriamos en el molde y desmoldamos.

INSPIRACIÓN:

“El flan siempre ha sido un postre típico en la hostelería madrileña. El licor Chinchón es el clásico que no podía faltar en las tabernas galdosianas. Este postre es nuestro homenaje a las casas de comida del Madrid histórico y literario. Cremoso, ligero y alimenticio fue el Dulce por antonomasia de las sobremesas. Un vintage que viene con fuerza para seguir manteniéndose en el podium de los postres”.

Receta: MILHOJAS DE CHOCOLATE AHUMADO Y SAZONADO



Chefs:
**JACOBO MORENO Y
PABLO MORENO**

Restaurante:
PASTELERÍA MALLORCA



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN:

Mezcla de mantequilla para hojaldre dulce (1kg):

800 g de mantequilla

200 g de harina

Mezclamos hasta integrar perfectamente los dos elementos.

Masa base hojaldre dulce (1kg):

0,664 g de harina

0,026 g de sal

0,33 de agua

Amasamos hasta desarrollar una masa fina y uniforme. Estiramos y dejamos reposar por lo menos dos horas en frío.

Con una ratio 1:1 de mezcla de mantequilla y masa base de hojaldre dulce, primero laminamos la mezcla de mantequilla hasta que nos quede un cuadrado perfecto que sea 2/3 el largo de la masa base para nuestro hojaldre dulce. Le damos una primera vuelta sencilla (tipo tríptico) y bajamos en la laminadora el grosor hasta 7 mm, luego dos vueltas dobles (tipo libro) bajando la masa también hasta 7 mm entre vuelta y vuelta. Por último, terminamos con una última vuelta sencilla, y dejamos la masa a 4 mm lista para trabajarla.

RECETA 7

#ComerseElVerano

Receta: MILHOJAS DE CHOCOLATE AHUMADO Y SAZONADO

Azucaramos la mesa, y ponemos nuestra masa estirada encima. Cubrimos con una fina capa de azúcar toda la superficie de la masa y enrollamos, creando un tubo de masa perfectamente enrollado y uniforme. Cortamos secciones de 2-3 mm de grosor, que deberían quedarnos como finas caracolas. Las ponemos sobre papel de horno en una lata y le ponemos encima otro papel de horno sobre el que ponemos algo de peso (normalmente usamos silpads de silicona). Con esto lo que buscamos es que el hojaldre no crezca mucho hacia arriba, y quede bien fino y caramelizado.

Cocemos a 180° durante 8 minutos, luego destapamos y cocemos otros 4 minutos más para que quede bien caramelizado.

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN:

Mousse de chocolate negro (1kg):

Cobertura negra 70%: 0,312

Nata montada: 0,4

Nata líquida: 0,11

Leche fresca: 0,11

Yema: 0,04

Azúcar: 0,02

Lo primero que vamos a hacer, para traer el humo y el recuerdo a las brasas a la receta es ahumar nuestra cobertura de chocolate. La dejaremos en un recipiente cerrado con el humo en nevera a 2 grados. Al ahumar en frío conseguimos unos matices mucho menos agresivos de humos, pero más intensos y perfumados.

Para la mousse, ponemos la nata líquida, la leche, la yema, y el azúcar a calentar. Cuando llegamos a 83°, quitamos el calor y añadimos la cobertura de chocolate previamente ahumada y la derretimos, sin parar de mezclar hasta que se integre la mezcla. Dejamos enfriar, y con la nata semi montada, incorporamos poco a poco la mezcla, intentando que no pierda volumen.

RECETA 7

#ComerseElVerano

Receta: MILHOJAS DE CHOCOLATE AHUMADO Y SAZONADO

MONTAJE:

Lo primero que vamos a hacer es poner en una hoja de papel “guitarra” unos puntos irregulares de nuestra mousse de chocolate ahumado (algunos, grandes, otros pequeños...) cubriendo un círculo irregular del diámetro más o menos de las láminas de hojaldre. Ponemos otra capa de papel guitarra sobre los puntos y apretamos ligeramente para “aplanarlos” de forma uniforme. Sin quitar el papel de guitarra congelamos hasta ver que podemos retirar el papel sin estropear la forma. A continuación, cogemos tres de nuestras láminas de caracola de hojaldre dulce caramelizado y sobre la primera ponemos puntos de nuestra mousse de chocolate negro ahumado cubriendo toda la superficie, e intentando dar volumen. Lo mismo hacemos sobre la siguiente capa. Ponemos la última lamina de hojaldre y cerramos el milhojas, y sobre ésta ponemos nuestros puntos irregulares aplanados.

Hacemos una mezcla de especias (pimienta negra, comino en grano, mostaza en grano, sal marina en escamas, chiles secos y chimichurri) y pasamos ligeramente por el mortero. Como último paso, sazonamos con esta mezcla de especias nuestro milhojas caramelizado de chocolate negro ahumado.

RECETA 7

#ComerseElVerano

INSPIRACIÓN:

“Queríamos traer un postre que representase la esencia de la gastronomía en un bocado dulce. Al plantearnos este reto, lo primero que hicimos es tratar de buscar lo que para nosotros son las bases de la gastronomía, y claramente llegamos a dos conceptos, el “fuego” y la “sazón”. Las brasas, la sal y las especias son los cimientos sobre los que la gastronomía tradicional se construyen, así que quisimos llevar estos elementos primarios a un postre de alta pastelería.

Para las brasas nos quedamos con el concepto aromático de éstas, el HUMO, y para terminar el postre, queríamos traer una mezcla de especies con la que sazonar nuestro postre, como si de una pieza de carne o pescado se tratase, de tal forma que crearemos un Milhojas de Mousse de Chocolate Ahumado y Sazonado”.

Receta: **SWEET DOG**



Chef:
RUBÉN AMRO

Restaurante:
KOMA

RECETA 8

#ComerseElVerano



Mermelada de tomate:
1 kg de tomate maduro
400 g de azúcar
100 ml de zumo de limón

Cortamos el tomate en daditos sin piel ni pepitas y dejamos una noche con el zumo y el azúcar. Cocinamos la mezcla durante 5 horas a 90° y, a continuación, trituramos en Thermomix hasta obtener una crema fina. Finalmente introducimos en manga y reservamos.

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN:

Salchichas de frutas:

500 g de plátano
400 g de nectarina
100 g de azúcar
10 g de elastic

Trituramos todo en Thermomix, aplicamos calor de 100° durante 10 minutos y reservamos.

Con la masa caliente vamos enrollando salchichas con papel film y dejamos enfriar en baño invertido.

Receta: SWEET DOG

Mango cremoso:

500 ml de salsa de mango

5 g de almidón de maíz

Trituramos todo en Thermomix y colamos. A continuación, introducimos en manga y reservamos.

Chocolate blanco:

150 g de cobertura blanca

65 g de nata

Levantamos la nata y añadimos el chocolate atemperado e integramos. A continuación, introducimos en una manga, enfriamos y reservamos.

Pepino dulce:

100 g de pepino

50 g de azúcar

25 ml de agua

Mezclamos el agua y el azúcar, cortamos el pepino en rodajas finas y envasamos todo al vacío.

Cocinamos 20 minutos a 55 grados y enfriamos. Por último, cortamos en medias rodajas y reservamos.

Maíz crujiente:

50 g de maíz liofilizado

Machacamos el maíz hasta obtener un granulado crujiente.

Pan de brioche tostado con mantequilla:

6 unidades de panecillos de brioche de 50 g

50 g de mantequilla

50 g de azúcar

En una sartén derretimos la mantequilla y añadimos el azúcar. Cuando empieza a caramelizar disponemos los panecillos abiertos en libro y dejamos tostar. Retiramos los panes antes de que se queme el caramelo y reservamos.

RECETA 8

#ComerseElVerano

Receta: **SWEET DOG**

MONTAJE:

Salchicha de frutas

Mermelada de tomate

Mango cremoso

Chocolate blanco

Pepino dulce

Maíz crujiente

Pan de brioche tostado

Disponemos los panes a modo de perrito, la salchicha y el resto de elaboraciones sobre el conjunto.

INSPIRACIÓN:

“De “Todo son pulgas, memorias y desmemorias de un perro”. En la obra se hace memoria del famoso perro Paco, perro por fuera pero algo más había en ese perro, de un talante casi humano. Este perro callejero se colaba en todos los sitios de postín, compartiendo banquete con los más ilustres de la época, incluso tenía sitio asignado en la plaza de toros de Las Ventas.

De la misma manera, nuestro Sweet Dog es un perrito caliente por fuera, pero algo muy diferente en su interior. Trampantojo inspirado en el perro Paco, por fuera un perrito normal, ¡por dentro un postre de frutas con chocolate!”.

RECETA 8

#ComerseElVerano

Receta: **SOÑANDO UNA NOCHE DE VERANO**



Chef:
RAMÓN FREIXA

Restaurante:
RAMÓN FREIXA

RECETA 9

#ComerseElVerano



Láminas de melón:

Melón piel de sapo

Pelamos y despepitamos el melón, cortamos láminas finas y largas. Reservamos.

Crema Straciatella:

Straciatella

Trituramos hasta conseguir una crema uniforme. Reservamos hasta el momento del emplatado.

Melocotón blanco:

Pelamos el melocotón y lo cortamos en dados de 1cm. Reservamos.

Láminas de manzana:

Manzana Granny Smith

Con ayuda de una mandolina sin fin cortamos láminas de manzana y reservamos entre papel húmedo.

Polvo de queso parmesano

Trituramos el queso parmesano hasta conseguir un polvo lo más fino posible.

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN:

Licudo de pera:

500 g de pera conferencia

150 g de agua

Pelamos y despepitamos las peras. A continuación, pasamos las peras por un procesador de alimentos junto al agua y colamos. Congelamos el zumo obtenido.

Nieve de pera de conferencia:

Introducimos el zumo congelado en un robot de cocina hasta obtener un polvo helado y reservamos en el congelador hasta el momento del emplatado.

Receta: **SOÑANDO UNA NOCHE DE VERANO**

Praliné de cacahuete:

500 g de cacahuete pelado

50 g de azúcar

10 g de agua

Realizamos un caramelo rubio con el azúcar y el agua y caramelizamos los cacahuets. Una vez frío trituramos en un robot de cocina hasta crear una masa fina.

Biscocho de leche microondas:

320 g de clara

30 g de pasta de almendra

30 g de coco polvo

60 g de leche en polvo entera (Importante)

70 g de azúcar

20 g de harina floja

20 g de aceite de girasol

Mezclamos todos los ingredientes, colamos e introducimos en un sifón con dos cargas. Rellenamos 1/3 de vasos de plástico previamente habiéndoles cortado la base y, por último, introducimos al microondas a máxima potencia durante 1 minuto. Desmoldamos, cortamos y reservamos.

RECETA 9

#ComerseElVerano

Micro manzana en medio OCCO:

Manzana

Agua

Romero

Wasabi rallado

Juntamos el agua con el romero y rellenamos la base de la OCCO. Cocinamos las mini manzanas en la OCCO en el programa fermentación durante 7 horas. Las rellenamos con wasabi rallado. Reservamos.

Shots de aguardiente de pera Williams:

Aguardiente de pera Williams

TPT

Hoja de gelatina

Hidratamos las colas de pescado, escurrimos y disolvemos en el aguardiente mezclado con el TPT. Introducimos en un biberón y hacer shots con ayuda de nitrógeno líquido. Reservamos en el congelador.

Licudo de remolacha:

500 g de remolacha cocida

150 g de agua mineral

Cortamos la remolacha en dados uniformes y trituramos en un robot de cocina. Colamos y reservamos el jugo obtenido. Desechamos la pulpa.

Receta: **SOÑANDO UNA NOCHE DE VERANO**

Manzana “roja”:

Manzana Granny Smith

Licuada de remolacha

Pelamos y envasamos con la máquina de vacío junto con el licuado de remolacha. Reservamos en el congelador donde tiene que permanecer al menos 24h.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Disponemos todos los ingredientes sobre la base del plato, añadimos el polvo de parmesano, la nieve de pera, colocamos en el centro la manzana OCCO rellena y por último rallamos la manzana roja sobre todo el conjunto.

INSPIRACIÓN:

“Notas refrescantes, tanto como la música refresca las noches de Madrid, que invitan a sumergirnos en un sueño lleno de magia y emoción. “Soñando una noche de verano”, bajo su apariencia de sencillez, esconde una complejidad de sabores y texturas sorprendentes, del mismo modo que los sonidos y las voces que llenan de vida un patio, otrora vacío y blanco. En su composición encontramos melocotón, pera, melón o manzana, reflejo de la variada musicalidad que nos regalan los Veranos de la Villa, dispuesta a satisfacer todos los paladares”.

RECETA 9

#ComerseElVerano

Receta: **TARTA VERANOS DE LA VILLA**



Paula Balbiano

Chefs:

**PAULA BALBIANO Y
ANA HUESO**

Restaurante:

BALBISIANA

RECETA 10

#ComerseElVerano



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN:

Licudo de pera:

- 250 g de mantequilla
- 200 g de azúcar glass
- 1 huevo
- 1 g de pasta de vainilla
- 500 g de harina
- 1 g de sal

Mezclamos la harina con el azúcar glass y la sal. Añadimos la mantequilla en dados, el huevo y la vainilla y amasamos bien hasta que quede homogéneo. A continuación, hacemos dos bolas de

masa, las envolvemos con papel film y dejamos reposar en la nevera por lo menos media hora. Estiramos una de las bolas con ayuda de un rodillo hasta que quede fina y colocamos sobre un molde de borde rizado. Recortamos los restos que sobresalgan y pinchamos toda la base con un tenedor. Horneamos a 180° durante 25 minutos.

Compota de fresas:

- 250 g de fresas
- 40 g de azúcar blanco
- 60 cl de zumo de limón
- 25 g de Maicena

Picamos las fresas, y las ponemos en un cazo con el azúcar, zumo y almidón. Removemos para que no se queme y dejamos hasta que se haga una compota algo espesa, durante unos 10 minutos. Por último, rellenamos la base de la masa sablé 1/3 parte.

Receta: TARTA VERANOS DE LA VILLA

Crema Mascarpone:

150 g de nata pura

150 g de mascarpone

50 g de azúcar blanco

Batimos todos los ingredientes a velocidad media hasta que quede una crema sedosa medio montada (con cuidado, es fácil que se corte). A continuación, vertemos encima de las fresas ya frías, hasta rellenar casi la altura de la base sablé.

MONTAJE:

Ponemos la compota de fresas sobre la base sablé. Metemos la crema de mascarpone en una manga pastelera y cubrimos toda la tarta alisando la superficie. Para finalizar, decoramos al gusto.

RECETA 10

#ComerseElVerano

INSPIRACIÓN:

“El vitalismo característico del director manchego ha sido inspiración para la creación de este postre.

“Mujeres al borde de un ataque de nervios” es una de las películas de mayor éxito realizada en España. Hoy, tanto la película como su director, se han convertido en icono de modernidad. Su inconfundible puesta en escena, con claro predominio del rojo llegando a saturar la colorimetría de la imagen, se refleja en la capa de fresas silvestres que envuelven la tarta. La textura y dulzura de las fresas otorgan gran personalidad y su sabor intenso hacen honor a la energía propia del cine de Almodóvar. La frescura y genialidad nos la ofrecen unas comestibles margaritas, que sobresalen de la tarta así como lo hacían las icónicas “chicas Almodóvar”.

Su estética colorista y sofisticada se posa sobre una base crujiente de sablé, perfectamente hilada, estrambótica y disparatada. Y aunque por fuera sorprende, es su interior lo que aporta aire fresco al paladar: Una compota de fresas hecha con fruta de temporada que, macerada a fuego lento, hace honor al toque innovador y transgresor del cineasta. Almodóvar creó un estilo visual propio, con una fotografía, decorado y vestuarios capaces de contar historias y romper tabúes. Esto es lo que este postre representa”.

Receta: **DONAKED TRIPLE CHOC**



Chef:
ROBERTO BOSQUET

Restaurante:
NAKED & SALTED

RECETA 11

#ComerseElVerano



INGREDIENTES:

Bizcocho:

140 g de calabaza asada
100 g de dátiles sin hueso remojados 10' en agua caliente
20 g de cacao puro en polvo
2 huevos
10 g de polvo de hornear/levadura química
35 g de avellanas tostadas
5 g de harina de coco
25 g de aceite de coco

Relleno:

45 g de manteca de avellanas
45 g de dátiles sin hueso remojados 10' en agua caliente
45 g de agua del remojo
15 g de cacao puro en polvo

Cobertura:

200 g de chocolate puro
230 g de nata
30 g de aceite de coco

Decoración:

Líneas de chocolate puro

Receta: **DONAKED TRIPLE CHOC**

ELABORACIÓN:

Trituramos todos los ingredientes del bizcocho. Engrasamos ligeramente los moldes de donut con aove y rellenamos los moldes con la masa. Horneamos durante 17' a 180°C con calor arriba y abajo y sin aire. Sacamos del horno y dejamos que enfríen a temperatura ambiente.

Comprobamos que se separan las paredes y pasamos una lengua de silicona por los laterales para ayudar a desmoldar, damos la vuelta al molde y desmoldamos. Rellenamos con la Nutella el agujero central, de forma que quede a ras con los bordes. Dejamos que se enfríen completamente.

Fundimos el chocolate con la nata y el aceite de coco y cubrimos los donuts ya rellenos. Por último, decoramos con líneas de chocolate puro, dejamos que enfríe la cobertura y listo.

INSPIRACIÓN:

“El verano ha acabado siendo un tiempo en el que no paramos. Este postre consigue que concentremos nuestros 5 sentidos en él y que pare el tiempo para disfrutarlo sin remordimientos”.

RECETA 11

#ComerseElVerano

Receta: **DRÁCULA DE ACEITUNAS HOJIBLANCA**



Chef:
IVÁN MUÑOZ

Restaurante:
CHIRÓN

RECETA 12

#ComerseElVerano



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN:

Cúpula de chocolate:

200 g de chocolate blanco

200 g de manteca de cacao

20 g de colorante alimentario negro

Derretimos en un baño maría todos los ingredientes y reservamos caliente. Posteriormente inflaremos globos que “rebozaremos” en chocolate dejando que solidifique el chocolate; posteriormente pinchamos el globo para quedarnos con la esfera de chocolate.

Espuma de vainilla y mango:

500 g de mango

200 g de nata

1 vaina de vainilla

100 g de azúcar

3 unidades de gelatina

Ponemos a calentar todos los ingredientes y cuando arranque el hervor añadimos las gelatinas previamente hidratadas en agua. Metemos en sifón e introducimos cargas.

Receta: DRÁCULA DE ACEITUNAS HOJIBLANCA

Espuma de frambuesa:

700 g de frambuesa
150 g de azúcar
4 unidades de gelatina

Ponemos a calentar todos los ingredientes y cuando arranque el hervor añadimos las gelatinas previamente hidratadas en agua. Metemos en sifón e introducimos cargas.

Sopa de aceituna negra

500 g de pasta de aceituna Hojiblanca negra
250 g de almíbar tpt
250 g de agua
5 g de xantana

Trituramos todo junto y pasamos por superbag.

ACABADO:

Introducimos las dos espumas dentro de la cúpula de chocolate que terminaremos en sala con la salsa de aceituna Hojiblanca.

INSPIRACIÓN:

“Este postre retrata la diversidad, inclusión y accesibilidad que caracterizan la programación de Veranos de la Villa con ingredientes sencillos y casi imposibles de combinar, sublimados en un plato para endulzar la vida”.

RECETA 12

#ComerseElVerano

Receta: **ARROZ CON LECHE CON COMPOTA DE MANGO Y HIERBABUENA**



Chef:
PEPA MUÑOZ

Restaurante:
EL QUÉNCO DE PEPA



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN:

(para 4 personas)

- 250 g de arroz
- 1/2 litro de leche
- 1/2 litro de nata líquida 30%
- 2 cucharadas colmadas de azúcar
- 1 tira de piel de naranja
- 1 tira de piel de limón
- 1 rama de canela
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 vasito pequeño de anís dulce
- 1 mango

Ponemos en una cazuela la leche, la nata, el arroz (sin lavar), el azúcar y el aroma (canela, piel de naranja y piel de limón). A continuación lo ponemos a fuego lento unos 45- 55 minutos y, por otro lado, empezamos a elaborar la compota

de mango de la siguiente manera: Partimos los mangos en dados y hacemos un almíbar con agua y azúcar, echamos los mangos al almíbar y lo dejamos reducir hasta caramelizar lo justo.

Añadimos el vasito un de anís dulce y una cucharada de una buena mantequilla. Lo apartamos.

RECETA 13

#ComerseElVerano

Receta: **ARROZ CON LECHE CON COMPOTA DE MANGO Y HIERBABUENA**

EMPLATADO:

Colocamos el arroz con leche y espolvoreamos la canela molida por encima. Al lado la compota de mango y una ramita de hierbabuena encima.

INSPIRACIÓN:

“Los aromas y las frutas que forman parte de la cultura y gastronomía de Corea han inspirado esta versión aromática del tradicional arroz con leche. Una bienvenida refrescante y acogedora a Corea en estos Veranos de la Villa”.

RECETA 13

#ComerseElVerano

Veranos de la **Villa**²⁰₂₁

Comerse el verano



FACYRE
FEDERACION DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE ESPAÑA

 **MADRID**

veranosdelavilla.com