

Cuajada de Foie con Almendrados y Orujo de Hierbas

Para la cuajada de foie

- **1500ml. Caldo de ave**
- **500gr. Foie fresco**
- **150gr. Nata**
- **6u. Gelatina**

1. Hidratar las hojas de gelatina en un baño de agua bien frío
2. Llevar el caldo de ave a hervor e introducir el foie troceado dentro, dejar hervir suavemente unos minutos antes de parar el fuego y dejar reposar para que se funda toda la grasa del foie. Colar.
3. Incorporar la nata al caldo y la gelatina hidratada, triturar y dejar enfriar un poco hasta que la gelatina empiece a cuajar, momento en el que dispondremos la cuajada en el plato hondo y dejaremos cuajar del todo en la nevera.

Para la gelé de orujo de hierbas

- **600ml Orujo de hierbas**
- **6gr. Agar agar**

1. Mezclar el agar agar con el orujo y llevar al hervor sin parar de remover.
2. Una vez hierba, retirar del fuego y dejar cuajar en una bandejita para que endurezca y poder cortar unos daditos de 0,5 x 0,5 reservar.

Para la guarnición

- **1 caja. Almendrados**
- **Brotos micro (pequeños)** (Ej. Acelga roja, brote de remolacha, tatsoi, mizuna)
- **65u. Flores begonia**
- **Aceite de oliva virgen extra**
- **Flor de sal (sal maldon)**

1. Triturar los almendrados en un bol con ayuda de una mano de mortero para que nos queden pequeños trocitos mas pequeños a modo de crumble.
2. Retirar las cuajadas de foie de la nevera, ya cuajadas y disponer encima un poco de crumble de almendrados, unos daditos de gelé de orujo de hierbas, unos brotes y una flor de begonia.
3. Una gotas de aceite de oliva y unos copos de flor de sal culminaran la cuajada.

Cocapizza de carbón activo con tomate, lacón y Arzúa-Ulloa

Para la masa de coca (50-60un)

- **1500gr harina de fuerza**
- **1200gr agua**
- **36gr. gr levadura fresca**
- **Una cucharadita de Ajo en polvo**
- **Una cucharadita de Oregano**
- **10 gr de carbón activo en polvo**
- **35 gr de sal**
- **2 cucharada de aceite de oliva**
- **Harina para estirar**

PASO A PASO:

1. Mezclar todos los ingredientes en la máquina a velocidad media y dejar reposar en la nevera 1 hora (dentro de un tuper hermético)
2. Formar con abundante harina para manipularlas y darles forma con troquel. (hacer 2 o 3 mas grandes para el showcooking y el resto formato individual).
3. Colocarlas en una bandeja de horno (recomendable hacerlo en bandeja de agujeros) a 220 grados de 2-3 minutos.
4. Dejar enfriar y reservar.

Para la Salsa de tomate

- **3u. cebollas**
- **2 dientes de ajo**
- **3kg de Tomate (triturado y colado por chino)**
- **2 manojos de Albahaca**
- **Aceite de oliva suave**
- **Sal/Pimienta/Miel**
- **Aceite de oliva virgen extra**
- **Miel de Galicia**

PASO A PASO:

1. Rehogar la cebolla junto al diente de ajo pelado hasta que empiece a tomar color
2. Añadir el tomate triturado y colado además de agregarle también la albahaca con el manojo atado para poder retirarlo al final.
3. Salpimentar y añadir un poco de Miel de Galicia para quitar la acidez del tomate.
4. Una vez haya reducido a la mitad, retirar la albahaca y triturar a la thermomix.
5. Montar con un poco de xantana y aceite de oliva virgen extra y enfriar. Reservar en una manga

Cocapizza de carbón activo con tomate, lacòn y Arzúa-Ulloa

Para los tomates secos

- **65u. Tomates cherrys (grandes)**
- **Una cucharadita de Ajo en polvo**
- **Una cucharadita de Tomillo fresco**
- **Aceite de oliva virgen extra**
- **Sal/Pimienta/Azúcar**

PASO A PASO:

1. Escaldar los cherrys en una olla de agua hirviendo unos segundos, a continuación enfriar en un baño de agua con hielo para cortar la cocción.
2. Pelar y cortar la parte del rabito para que se sujeten de "pie".
3. Colocar los tomates en una bandeja con papel de horno en el fondo.
4. Aliñar los tomates con el aceite de oliva, el ajo en polvo, el tomillo picado, la sal y la pimienta además de un poco de azúcar.
5. Secar en el horno a 100 grados durante 1,5 horas o hasta que hayan reblandecido y menguado su tamaño a la mitad pero sin quedar secos del todo.
6. Retirar del horno y dejar enfriar.

Guarnición

- **Lacón Gallego**
- **Queso Arzúa-Ulloa**
- **Pimentón de la vera ahumado**

Presentación:

1. Encima de la masa de la pizza ya cocida colocar un poco de la salsa de tomate que hemos preparado
2. Disponer algun tomatito seco, el lacon cortado en lascas, y finalmente cubrir con el queso.
3. Espolvorear un poco de orégano seco antes de darle un golpe de horno para fundir el queso.
4. Disponer las coca-pizzas en una pizarra o madera y espolvorear un poco de pimenton encima.

Tarta de queso Arzúa-Ulloa, Melindres y Arándanos

Para la base

- **600gr de Melindre**
- **300gr. Mantequilla**

PASO A PASO:

1. Chafar los melindres dentro de una bolsa para obtener una arena de melindres.
2. Fundir la mantequilla y mezclarla con los melindres rotos, poder formar una base en el molde (de silicona, acetato...) disponiendo la mezcla y apretando con el culo de una cuchara, enfriar e la nevera. Reservar.

Para la crema de queso

- **1600ml de nata líquida**
- **4 hojas de gelatina**
- **600gr de queso Arzua-Ulloa**
- **200ml Leche condensada**
- **600gr. Queso de untar (philadelphia)**
- **4 cucharadas soperas de Miel de Galicia**
- **La Ralladura de Lima**

PASO A PASO:

1. En una olla al fuego con la nata, fundir el queso rallado dentro. Una vez bien fundido, agregar las hojas de gelatina, la miel, la leche condensada, remover y dejar templar antes de mezclar con el queso de untar y la ralladura de lima, verter encima de la base de melindres que antes hemos preparado.
2. Dejar reposar en la nevera un mínimo de 4 horas o hasta que la gelatina haya echo su efecto.

Para la mermelada de la cobertura;

- **800gr. Arándanos (gallegos)**
- **200gr. Azúcar**
- **100gr. Agua**

PASO A PASO:

PRESENTACIÓN

1. Una vez la tarta fría y asentada, desmoldar y disponer la mermelada fría pero sin cuajar encima de la tarta.
 2. Disponer algún arándano entero por encima y terminar con una hojita de menta y algun melindre a modo decoración.
1. Hacer un almibar con el agua y el azúcar para a continuación agregar los arándanos y dejar cocinar unos minutos.
 2. Triturar y colar por un colador fino para eliminar cualquier resto de piel o semilla que pudiera quedar. Pudiendo agregar algo de líquido si es necesario.