

CLASE DE COCINA GOURMET CON BORJA BLÁZQUEZ

- VIERNES 8 DE NOVIEMBRE DE 2013-

BRUSCHETTA DE BERENJENAS ASADAS, MOZZARELLA EN RODAJAS, TOMATES SECOS Y ALBAHACA



INGREDIENTES

6 rodajas chicas de pan de campo
1 berenjena
4 a 6 tomates
12 hojas de albahaca
Unas hojas de tomillo fresco
Centro de hojas verdes para decorar
Vinagreta común
6 fetas de queso mozzarella TREGAR y queso criollo TREGAR

PROCEDIMIENTO

Tostar el pan de campo en rodajas o medias rodajas dependiendo del tamaño del mismo, cortar por la mitad las rodajas de berenjena y poner a dorar en una sartén con una gota de aceite, una vez estén doradas de un lado, dar vuelta y agregar agua para que queden bien blandas y a la vez doradas. Reservar.

Cortar el queso TREGAR en rodajas del tamaño de 1/2 cm y poner a marinar con el aceite y las hierbas. Reservar.

Cortar los tomates en gajos no muy gruesos y cocinar en sartén caliente con aceite de oliva por un minuto de cada lado. Salar.

Disponer la berenjena sobre las rebanadas de pan de campo, sobre esta disponer las rodajas de queso TREGAR, agregar con los tomates y terminar con las hojas de Albahaca mojadas con aceite Servir en plato rectangular pequeño decorando con un centro de verdes y un hilo de aceite verde o flores comestibles.

RACIÓN DE CALAMARES

INGREDIENTES

250 a 300 gramos de calamares limpios

100 gramos de harina

2 huevos

Aceite girasol para freír

Sal

2 gramos de levadura LEVEX

½ cucharada de perejil ALICANTE

1 limón

Mahonesa de ajo

1 huevo

¼ de diente de ajo

250 cc de aceite de girasol



PROCEDIMIENTO

Cortar en rabas o medias rabas los calamares. Batir el huevo y agregarle sal, perejil ALICANTE y levadura LEVEX.

Pasar los calamares por harina y después por el huevo, freírlos en aceite bien caliente por espacio de 2 minutos y retirarlos a papel secante.

Poner los calamares de forma decorativa en un plato, decorar con gajos de limón y la mayonesa de ajo.

Mahonesa de ajo

Cocinar el huevo por 6 minutos y disponer en el vaso de procesar, disponer el ajo, unas gotas de jugo de limón e ir procesando mientras agregamos el aceite de girasol en forma de hilo hasta obtener una mayonesa firme.



POLLO MARINADO Y A LA PLANCHA CON PURÉ VERDE, TOMATES A LA PLANCHA Y HIERBAS

INGREDIENTES

4 pechugas de pollo
3 limones
Aceite de oliva
2 tomates
2 dientes de ajo asado
½ planta de brócoli
Hojas verdes con vinagreta
350 gramos de queso mozzarella TREGAR
Caldo de verduras ALICANTE
Tomillo ALICANTE
Orégano ALICANTE
Romero ALICANTE
Perejil ALICANTE
Pimienta negra ALICANTE



PROCEDIMIENTO

Cortar cada pechuga de pollo en 3 trozos y ponerlo a marinar con el oliva, jugo de limón, hierbas y pimienta. Dejar en la marinada por espacio de 10 minutos.

A último momento sacaremos de la marinada y doraremos en una sartén con aceite bien caliente y sal, llevar al horno con unas láminas de queso mozzarella TREGAR encima para que se funda.

Hervir el brócoli en trozos hasta que el tallo este tierno, procesar con aceite de oliva, sal, pimienta y agregarle un toque de caldo deshidratado de verduras ALICANTE.

Cortar el tomate en cuartos, calentar aceite de oliva en una sartén y cocinarlo por los lados del corte hasta dorar, salar, pimientar y agregar tomillo y orégano.

Hacer un aceite aromático procesando las mismas variedades de hierbas de la marinada con agua, un toque de jugo de limón, el ajo asado y pimienta. Procesar bien emulsionando con el oliva.

Disponer en un plato el puré de brócoli de forma decorativa. Agregar el pollo dorado, también la compota de tomates y terminar con la salsa emulsionada de hierbas y ajo.