



COCINA INTERNACIONAL, NIVEL I COCINA ESPAÑOLA

1.- FABADA ASTURIANA:

Preparar caldo de aves. Cocinar caraotas blancas.

Caldero – aceite de oliva – zanahoria en dados – ajoporro en brunoise – apio España en brunoise – cebolla en brunoise – pimentón en brunoise – codillo o costilla ahumada – toque de pimentón español – caldo de ave – caraotas blancas – salpimentar – dejar cocinar e integrar sabores – morcilla en trozos – bajar fuego – tapar unos 15 min – perejil en brunoise – servir.

2.- CAMARONES AL AJILLO:

Limpiar camarones y salpimentar.

Sartén – aceite de oliva – ajo en brunoise – camarones – toque de pimentón español – un chorrito de vino blanco – perejil en brunoise – rectificar sal y pimienta – servir en canoa rodeado de puré de papas por las orillas y gratinar.

3.- CALAMARES A LA GALLEGA:

Sancochar calamar - cortar en trozos.

Bowl – calamares en trozos – aceite de oliva – pimentón español – unas gotas de limón – ajo majado – salpimentar – servir

4.- GAZPACHO ANDALUZ:

Licuada – ½ kg tomates bien rojos – ½ pepino – 1 cebolla – 2 pimientos de piquillo – ¼ manzana verde – ajo – salpimentar – procesar y colar.

Servir con trozos de pan tostado – pepino en juliana – pimentón en juliana – manzana verde en juliana.

5.- CALLOS A LA MADRILEÑA:

Sancochar panza y reservar caldo.

Caldero – aceite de oliva – zanahoria en dados – ajoporro en brunoise – apio España en brunoise – cebolla en brunoise – ajo en brunoise – pimentón en brunoise – toque de pimentón español – costilla o codillo en trozos – panza – garbanzos – una taza de vino tinto – caldo de panza – perejil en brunoise – servir.

6.- COCIDO DE CORDERO CON ACEITUNAS NEGRAS:

Salpimentar cordero.

Caldero – aceite de oliva – cordero en trozos – zanahoria en dados – toque de tomillo – cebolla en juliana – pimentón en juliana – caldo de ave – una hoja de laurel – una taza de vino – dejar cocinar – rectificar sal y pimienta – dejar reducir – agregar aceitunas negras – cocinar – servir.