

Tierra
Marcos Martínez

|

La preparación llamada tierra, tiene como referencia uno de los cuatro elementos, el cual lleva su nombre, la idea de esta relación se debe a lo saludable que son las preparaciones, ya que las empanadas son para veganos, diabéticos y cualquiera que se le anote. La presentación del plato se basa en una tabla de aperitivos salada, quien acompañada de otros alimentos saludables conforman una tabla saludable y de diversos sabores, además, su forma peculiar de pirámide de cinco lados le da un valor mayor a la vista y la forma de comerla, dada su complejidad de preparación.

2

El concepto clave es la tierra y por eso tiene forma de pirámides, quienes están echas de derivados de tierra y ancladas e inmóviles a ésta,

La técnica de preparación requiere de un molde específico que le dé esta forma peculiar, usando en este caso un molde de filamento de plástico blanco fabricado a través de una máquina de impresión 3D.v



3



concepto

Ingredientes:

Empanadas de "pino"
vegano

Harina de trigo
Agua
Sal
Aceite
carne de soya
Soya

Se mezcla la harina con la sal, después se hace un hueco en el centro y se coloca el aceite y agua. Acto seguido se Amasa bien durante unos minutos y se deja reposar. Luego se estira la masa, se corta en discos, se rellena con la carne de soya salteada con las cebolla picada y se cierra con el molde.

4

Empanadas de verduras
salteadas

Harina de trigo
Agua
Sal
Aceite
Cebolla, brócoli, zanahoria, pimentones, zapallo italiano.
Soya

Se mezcla la harina con la sal, después se hace un hueco en el centro y se coloca el aceite y agua. Acto seguido se Amasa bien durante unos minutos y se deja reposar. Luego se estira la masa, se corta en discos, se rellena con el salteado de las verduras y se cierra con el molde.

Empanadas de queso
vegano:

Harina de trigo
Agua
Sal
Aceite
Papas, zanahorias
Ajo en polvo, cebolla en polvo
jugo de limón
Levadura

Se mezcla la harina con la sal, después se hace un hueco en el centro y se coloca el aceite y agua. Acto seguido se Amasa bien durante unos minutos y se deja reposar. Luego se estira la masa, se corta en discos, se rellena con el queso vegano previamente hecho y se cierra con el molde.

Queso vegano:

Se hierven las papas y las cebollas, luego se Trituran junto a la levadura, el ajo, la cebolla en polvo y el agua.



Beterraga



Carne de soya (Pino)



Cebolla molida



Espinaca

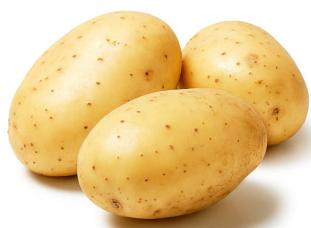


Harina



Ajo en polvo

5



Papas



Oleína de oliva



Agua

ingredientes

6



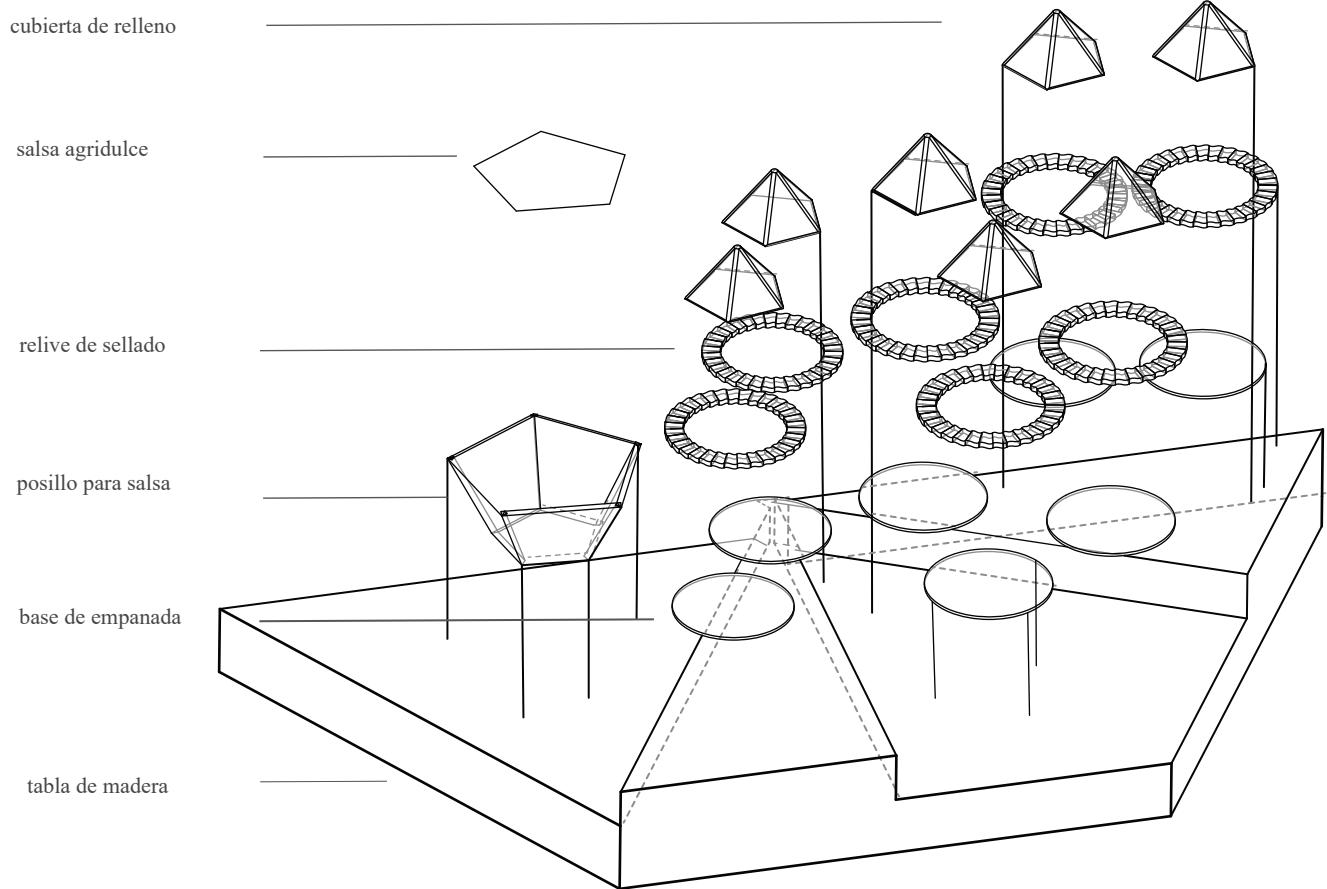
fotografia 1



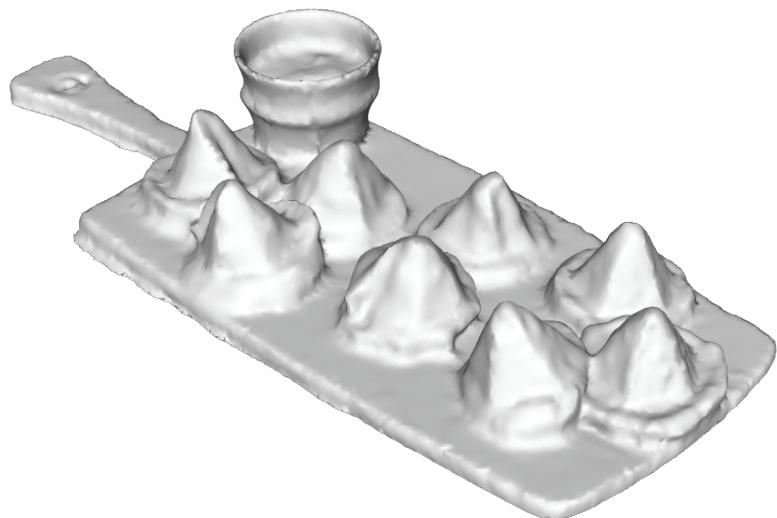
7

fotografia 2

8



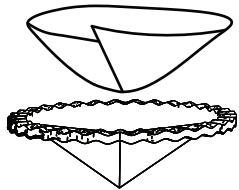
isométrica explotada del plato



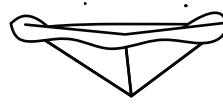
9



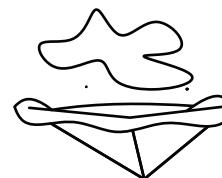
fotogrametría



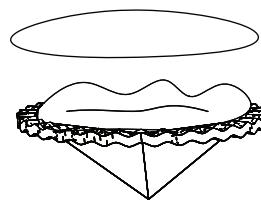
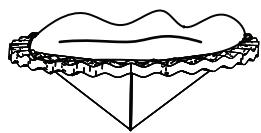
Insertar la masa en forma de cono dentro del molde aceitado.



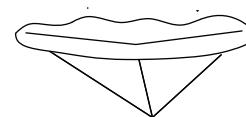
Apretarla bien para que alcance todas las aristas de la piramide.



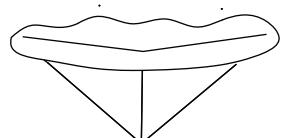
Insertar la mezcla que se desee dentro del molde con la masa.



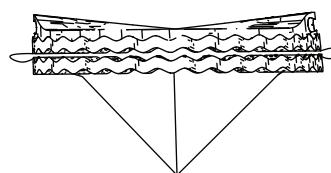
Añadir otra masa de radio mas pequeño por encima para asegurar un buen sellado.



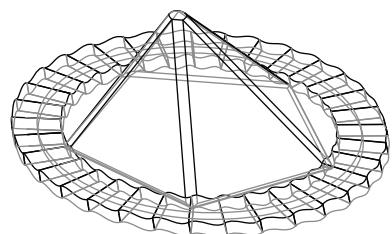
Apretar bien con la otra masa para tener una buena base.



Insertar por encima la segunda parte del molde para apretar y sellar la empanada.



Apretar con fuerza para que el sellado sea exitoso.



Resultado final de la preparación.



11

molde / herramienta personalizada