

M E N U
D E L C H E F
D E L E G O
G A L -
L E G O S



Menú del **CHEF**



Diego **Gallegos**

Cocinero, investigador y re creador
gastronómico, conocido como
“El chef del caviar”

Aperitivo

Tartar de salmón

Entrante

Causa limeña de langostinos al pil-pil

Pescado

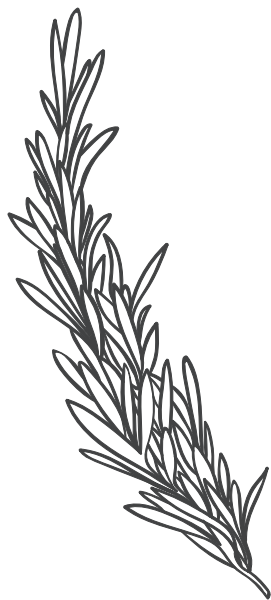
Bacalao Bras

Carne

Carrillada de ternera sobre marrón glass
de castañas y salsa de frutos rojos

Postre

Quindim



Aperitivo

Tartar de salmón

*Elaboración en crudité
de pescado de río, salmón,
macerado con mostaza
antigua y sésamo.*

¿Qué necesitas?

30 gr de salmón

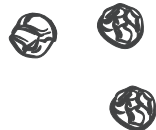
10 gr pepinillos encurtidos

10 gr cebolla morada

5 gr aceite sésamo

3 gr mostaza antigua

3 rodajas de remolacha



¿Cómo se hace?

1

Cortamos en cuadritos muy finos el salmón ya limpio y sin espinas. En el mismo recipiente añadimos el pepinillo y la cebolla morada muy finita cortada.

2

Después aliñamos el tartar con la mostaza antigua y el aceite de sésamo.

3

Emplatado:
Con dos cucharas hacemos una quenelle, terminamos envolviéndola con dos rodajas de remolacha muy fina.

Maridaje
Cerveza Trigo

Entrante

Causa limeña de langostinos al pil-pil

Típica ensalada fría del Perú de orígenes precolombinos hecha a base patata cocida, que se liga junto con lima y ají amarillo, acompañada de langostinos al pil-pil, cebolla morada, láminas de aguacate y mayonesa de pimentón ahumado.

¿Qué necesitas?

Para los langostinos al pil-pil:

- 125 gr langostinos
- 100 gr pimentón ahumado
- 10 gr ajo
- 10 gr guindilla fresca
- 100 gr cebolla morada
- 100 ml cayena

Para la mayonesa casera de pimentón ahumado:

- 2 yemas de huevo
- 20 gr mostaza de Dijon
- 30 ml vinagre de manzana
- 225 ml AOVE de pimentón ahumado
- Sal
- Pimienta negra recién molida

¿Cómo se hace?

1

Introducimos las patatas dentro de una olla de capacidad de dos litros la cual llenaremos de agua hasta cubrir las patatas. Llevar a ebullición y una vez que estén cocidas, retirar el agua y dejar enfriar para retirar la piel y machacar la patata hasta obtener una textura de puré. A este puré se le agrega el ají junto al zumo de lima, se amasa hasta homogeneizar el puré y se reserva en frío hasta el momento de ser utilizado.

Método para los langostinos: pelamos los langostinos y reservamos la carne. En una sartén se sofríen los ajos previamente pelados y laminados junto al pimentón ahumado y la guindilla fresca. Se saltean los langostinos y una vez se cocinen, se retiran de la sartén. Dejamos enfriar los langostinos en el aceite, que reservaremos para nuestra mayonesa casera. Cortamos los langostinos en pequeños dados y lo mezclamos con la cebolla morada en crudo.

2

Método para la mayonesa de pimentón ahumado: Hacemos una mayonesa de manera tradicional con las yemas de dos huevos, vinagre de manzana, sal y la mitad del aceite restante del salteado de langostinos. Trituramos con la batidora hasta que la mezcla empieza a emulsionar. Reservar.

3

Emplatado:
En un plato plano de forma rectangular y dentro de un molde de forma similar, hacemos una cama con la causa.

Maridaje

Cerveza Tipo Lager Pilsener

Pescado

Bacalao Bras

Bacalao confitado a baja temperatura sobre puré de patata cremado con yema de huevo y patata paja y aceituna deshidratada.

¿Qué necesitas?

240 gr bacalao

250 gr patata para cocer

200 ml de nata

1 yema de huevo

250 gr patata paja

35 gr aceituna deshidratada

100 gr cebolla frita

¿Cómo se hace?

1

Racionamos el lomo de bacalao en porciones iguales, 90 g aproximadamente. Envasamos al vacío con aceite de oliva y pimienta.

2

Elaboración del puré de patata: Cocemos la patata ya pelada y desgajada en nata y agua. Una vez que la patata esté tierna, turbinar con un poco de mantequilla, nata y pimienta.

4

Emplatado:
En la base del plato ponemos el puré de patata. Sobre él colocaremos el bacalao, y la yema la añadiremos por encima del bacalao y la patata ya líquida. Por último la patata paja, cebolla frita y aceitunas deshidratadas por encima.

Maridaje

Cerveza Abadía



Carne

Carrillada de ternera sobre marrón glass de castañas y salsa de frutos rojos

¿Qué necesitas?

- 1/2 kg de carrillada de ternera
- 300 gr cebolla blanca
- 300 gr pimiento rojo
- 200 gr puerro
- 300 gr zanahoria
- 3 cabezas de ajo
- 3 rama romero fresco
- 1 manojo tomillo limonero
- 250 gr frutos rojos
- 1 kg azúcar
- 1 kg de castañas
- Canela
- Limón

Maridaje

Cerveza Tipo Abadía de Doble Fermentación

¿Cómo se hace?

1

Limpiamos la carrillada de fibras e impurezas. Una vez limpia ponemos en una olla bastante aceite de oliva hasta que esté bien caliente. Añadimos las cabezas de ajos enteras y vamos sellando las carrillada por ambas partes hasta que tenga color dorado. Reservamos la carrillada ya sellada. En la misma olla en la que hemos sellado la carne, añadimos las verduras cortadas a *grosso* modo. Dejamos hervir a fuego medio, hasta que la carrillada esté blanda (1 h 30 min). Una vez que la carrillada esté lo suficientemente blanda la retiramos de su jugo. Cada carrillada la partimos por la mitad.

2

Elaboración salsa frutos rojos: El jugo lo turbinamos y colamos con un colador, con el fin de quedarnos con un jugo limpio y liso, reducimos este jugo hasta conseguir una textura densa. A este mismo jugo le añadimos los frutos rojos.

3

Elaboración de marrón glass: Hacemos un jarabe con la misma proporción de agua y azúcar. A este mismo añadimos canela y cáscara de limón para aromatizar y las castañas. Cocemos hasta que la castaña esté blanda, turbinamos toda la mezcla.

4

Emplatado: En la base del plato ponemos la marrón glass, encima la mitad de la carrillada salseada con el jugo de frutos rojos.

Postre

Quindim

Mousse de fruta de la pasión, crumble de coco y helado de maracuyá.

¿Qué necesitas?

250 ml nata para montar

110 ml de sirope de fruta

de la pasión

50 ml leche condensada

1 helado de maracuyá

300 gr harina

150 gr azúcar

100 gr mantequilla

160 gr coco rallado

100 gr de bizcocho



Maridaje

*Cerveza Tipo Lambic
Afrutada*

¿Cómo se hace?

1

Elaboración para la mousse:
Montar la nata junto a la leche condensada y el sirope de fruta de la pasión.

2

Elaboración del crumble:
Mezclamos todos los ingredientes, harina mantequilla, azúcar y coco rallada. Hornear la masa durante 15 minutos a 170 grados y mover hasta que esté todo dorado.

3

Emplatado:
En el plato poner bizcocho desmigado, encima la mousse y el crumble terminado con el helado de maracuyá.