



# TAPAS CREATIVAS

*Flor con anguila en texturas*

*Croqueta deconstructada con bechamel de San Simón*

*Empanada de zorza y Galmesán en canutillos*

*Sushi crujiente con guacamole y gambón*

indo  vindo  
 GASTRONOMIA



**CONCELLO DE VALGA**

Casa da Cultura de Valga. 04 de abril de 2023

## FLOR CON AGUILA EN TEXTURAS

### Ingredientes:

#### Para la flor:

- 175 grs. de harina
- 250 grs. de leche
- 2 huevos enteros
- Sal al gusto
- Pimentón al gusto
- Harina de setas u otra especie que nos guste

#### Para hummus:

- Garbanzos cocidos
- 1 diente de ajo
- comino
- sesamo tostado o tahini
- Zumo de lima o limón
- Cilantro
- Sal al gusto
- aceite de oliva
- pimentón

#### Para la mayonesa de siracha:

- mahonesa
- Salsa siracha

#### Para la anguila

- Anguila
- harina
- Agua
- Sal
- Huevo
- panko, pan rallado grueso
- aceite de oliva

### Preparación:

Primero hacemos las flores, para ello ponemos a calentar el aceite de girasol en una cacerola alta. Añadimos los ingredientes en un bol y batimos. Nos quedará una mezcla (amoad) muy similar a la de las filloas, ni espesa ni líquida.

Cuando el aceite esté caliente y el molde también empezamos a hacer las flores.

Para ello cogemos el molde y lo introducimos en la mezcla pero sin cubrirlo todo, sino no podremos quitar las flores. Notaremos que con el contacto del molde la mezcla chisporrotea, eso es buena señal. Metemos inmediatamente a freír en la cacerola pero sin llegar con el molde al fondo, de ahí que la cacerola sea alta. La flor se ira despegando del molde, las primeras nos costara un poco y nos

podremos ayudar con un tenedor para soltarlas, esto es porque el molde aún no está curado. Las dos primeras flores es normal que no se despeguen del molde y a partir de la tercera el molde ya está bien curado y salen solas.

Cuando la flor se despegue le damos la vuelta para freír por el otro lado. La sacamos a un plato con un papel absorbente.

Preparamos el hummus ponemos todos los ingredientes en el vaso de la batidora y batimos hasta obtener la textura deseada. Reservamos.

Para la mahonesa de siracha. A la mahonesa le vamos añadiendo siracha hasta tener una salsa a nuestro gusto. Reservamos.

Para la anguila: desespina la anguila la cocemos hasta tenerla bien cocida pero que nos quede tersa, no demasiado blanda. La podemos cocinar a baja temperatura.

Cortamos la anguila en trozos.

1 tercio de los trozos los pasamos por harina y los freímos. Reservamos

1 tercio de los trozos los pasamos por harina, huevo y pan rallado y los freímos. Reservamos

Preparamos nuestra masa de tempura añadiendo harina al agua bien fría hasta tener una crema que nos reboze. Añadimos los trozos de anguila y vamos friendo en abundante aceite bien caliente. Reservamos

Para emplatar ponemos nuestra flor en la base, sobre esta colocamos tres puntos de hummus sobre los que pondremos nuestra anguila en texturas y sobre ellos un punto de la mahonesa de siracha.

Espolvoreamos con pimentón y brotes.

## **CROQUETA DESTRUCTURADA CON BECHAMEL DE SAN SIMÓN**

### **Ingredientes:**

- cebolla
- puerro
- sal
- pimienta negra
- bacón
- cebolla frita

### **Para la bechamel:**

- 90 gr harina
- 1 l leche
- 90 grs de mantequilla
- 100 ml de nata
- queso San Simón
- nuez moscada

Opcional: panko frito o migas de pan crujiente

Relleno de la croqueta: lacon, bonito, atún, mejillones, pulpo.....

### **Preparación:**

Ponemos en una cazuela a pochar cebolla con el puerro, ambos bien picados. Mientras preparamos una bechamel muy ligera y cremosa con la mantequilla, la harina, la leche, la nata y unas cortezas de queso San Simón. Añadimos un poco de sal, nuez moscada y pimienta negra recién molida. Nos debe quedar una crema espesa pero ligera. Reservamos

Cuando este la cebolla y el puerro bien pochada, añadimos el bacón y dejamos que se frita bien. Añadimos el lacón cortado en trozos muy pequeños y dejamos que la mezcla se cocine un par de minutos.

Montamos la croqueta poniendo en un vaso poniendo un poco de la mezcla de cebolla, puerro y lacón. Encima ponemos un par de cucharadas de la bechamel y acabamos poniendo un poco de cebolla frita. También le podríamos poner un poco de panko frito o migas de pan crujiente.

## **EMPANADA DE ZORZA Y GALMESÁN EN CANUTILLOS.**

### **Ingredientes:**

#### **Para la zorza:**

- 500 g de lomo de cerdo
- 2 dientes de ajo
- Sal
- Pimentón dulce de la Vera (al gusto)
- Pimentón picante de la Vera (al gusto)
- Orégano seco
- Aceite de oliva virgen extra
- Chorrillo de vino blanco

### **Preparación:**

Cortamos el lomo en trozos muy pequeñitos.

En un mortero machacamos los ajos, la sal, el orégano, pimentón dulce y picante junto con el aceite hasta conseguir una mezcla homogénea.

Vertemos el chorrillo de vino blanco y mezclamos bien. Probamos y rectificamos, si hiciera falta.

En un bol, volcamos la mezcla sobre la carne y mezclamos hasta que quede bien impregnada.

Reservamos en la nevera entre 24 y 48 horas.

De vez en cuando revolvemos para que quede bien mezclada por todos los lados.

#### **Para la masa de empanada:**

- 500 gr. de harina.
- 150 gr. de aceite de girasol
- 150 gr. de leche
- 1 huevo
- 8 g de sal.

### **Preparación:**

En un bol grande, hacemos un volcán con la harina, agregamos la leche con la sal y el resto de ingredientes.

Mezclamos bien hasta formar una bola de masa homogénea y compacta.

En el mismo bol dejamos la masa reposar durante 30 minutos cubierta con un paño.

Pasado este tiempo estiramos la masa muy fina sobre la encimera enharinada y cortamos porciones rectangulares con las que recubriremos los canutillos metálicos (del tipo de hacer las cañitas) para darles la forma. Decoramos con tiras de masa y pincelamos con huevo batido.

Horneamos con el horno precalentado a 180°, con calor arriba y abajo, durante aproximadamente 30 minutos o hasta que veamos que están doraditos.

Dejamos enfriar y retiramos la masa del canutillo con cuidado.

### **Para el relleno:**

- La zorza preparada con anterioridad
- 2 cebollas
- 1 pimienta
- Queso Galmesán
- aceite de oliva virgen extra
- sal

### **Preparación:**

Cortamos la cebolla y el pimienta muy picadito.

En una sartén, con un chorrito de aceite de oliva, hacemos un sofrito con la cebolla picada, y el pimienta hasta que queden bien pochados.

Añadimos la zorza y la mezclamos hasta que quede bien cocinada.

Con el calor residual añadimos una buena cantidad de queso Galmesán rallado e integramos bien con el resto de la mezcla.

Dejamos enfriar un poco e introducimos la mezcla en una manga.

Rellenamos los canutillos y servimos.

Si los preferimos más calientes se le puede dar un golpe de horno una vez rellenos.

## **SUSHI CRUJIENTE, CON GUACAMOLE Y GAMBÓN**

### **Ingredientes:**

#### **Para el sushi:**

- 500 gr arroz de sushi o de grano redondo
- 600 gr agua
- 30 gr sal
- 150 ml vinagre de arroz
- 60 gr azúcar moreno
- aceite para freír

**Para el gambon:**

- 1 gambon por persona
- aceite de oliva
- sal
- pimienta

**Para el guacamole:**

- aguacate
  - tomate
  - tomate seco en aceite de oliva
  - cebolla
  - lima
  - sal
  - aceite de oliva
- opcional: cilantro

**Para el mango marinado**

- mango
- aceite de oliva virgen extra
- miel
- mostaza

**Preparación:**

Para el arroz: Empezamos poniendo la cantidad que queramos de arroz de sushi en un recipiente con agua, lavándolo cinco veces hasta que pierda el almidón. Para ello habrá que ir cambiando el agua. Al principio, el agua tendrá un color blanquecino y, cuando el almidón haya desaparecido, volverá a ser transparente. Ojo: no consiste en dejar el arroz en remojo, sino que deberemos frotarlo con fuerza bajo el grifo para facilitar el proceso. Este proceso es probablemente el más importante para que el arroz quede como queremos. Luego verteremos el arroz en una olla, sin aceite ni sal, lo removeremos un poco para airearlo y echaremos el agua.

Cocemos a fuego medio durante dos minutos (muy importante: ¡la olla siempre tapada!). Cuando hayan pasado esos dos minutos, bajaremos el fuego al mínimo, dejando que el arroz hierva durante otros 12 minutos aproximadamente. Transcurrido este tiempo lo retiraremos del fuego, dejándolo reposar durante 10 minutos más (¡sin destapar la olla en ningún momento!)

mientras preparamos la marinada del arroz: ponemos en un cazo el vinagre de arroz, la sal y el azúcar y vamos removiendo hasta que se disuelva todo. Retiramos.

Cuando el arroz esté listo lo pasamos a una bandeja, le añadimos la marinada, lo vamos removiendo para que absorba todo y quede suelto y lo enfriamos.

Una vez frío lo extendemos sobre un papel film en una bandeja y lo cubrimos con film y lo compactamos aprisionándolo, queremos que nos quede una plancha prieta para poder cortarlo.

Dejamos en la nevera mejor de un día para otro.

Una vez que esté bien firme el arroz solo es cortarlo en porciones y freírlo con cuidado en un poco de aceite bien caliente. Retiramos a un plato con papel absorbente.

Por otro lado preparamos el guacamole: para ello picamos bien todos los ingredientes y los añadimos a un bol y aplastamos con un tenedor, luego aliñamos al gusto con sal, aceite de oliva y zumo de lima. Podemos añadir cilantro picado. Reservamos

Por otro lado limpiamos el gambón y abrimos la cola como si fuese un libro, sacamos la tripa y metemos los gambones en un bol con un poco de sal, aceite de oliva y pimienta.

Reservamos.

Por otro lado preparamos el mango: cortamos el mango en dados pequeños y lo ponemos en un bol , en el que vamos a añadir aceite de oliva, miel y mostaza al gusto, hasta tener una marinada que nos guste. Reservamos

Emplatamos:

Colocamos nuestro sushi crujiente y encima un poco de guacamole. Encima ponemos nuestra cola de gambón la cual vamos a sopletear. Y a un lado de la cola ponemos un poco del mango marinado.

Acabamos nuestro plato con unos brotes.

