

GIN THE

Ingredientes:

3 GIN MARE

3 TÉ NEGRO CON FRUTA DE LA PASIÓN

2 ZUMO DE MANGO

1 ZUMO DE LIMÓN

TÓNICA



Notas: Éste cóctel se elabora en coctelera.

Elaboración y servicio:

En una coctelera, ponemos 7 u 8 hielos con las pinzas. Ponemos en el vaso de la coctelera el zumo de mango, ginebra gin mare, zumo de limón y la infusión del té negro con fruta de la pasión. Cerrar la coctelera y agitarla rítmicamente unos segundos hasta fusionar bien los diferentes elementos. Abrir la boca de la coctelera y servir en una copa de coctel que previamente se habrá enfriado. Terminar con tónica.

DECORACIÓN

Twist de limón o rodaja de limón.

TAPA: Lingote de Bacalao con sus callos confitados, gelatina de Passion y perlas de Oliva.

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

Bacalao: (Bacalao, Aceite)

Cortar el Bacalao en forma de lingote para poder introducirlo en un cortapastas rectangular.

Filmar el cortapastas para evitar que se pegue el Bacalao e introducirlo.

Confitar en aceite sin que llegue a hervir.

Fumet de Bacalao: (Media cabeza de Ajos, Hebras de Azafrán, 2 Hojas de Laurel, Guindilla Cayena, Sal, Piel de Bacalao, Agua)

Introducir todos los ingredientes en un rondón pequeño y dejarlo a fuego muy lento durante unos 25 minutos para conseguir una textura gelatinosa propia del bacalao en el caldo.

Callos: (Callos , Fumet de Bacalao)

Confitar los callos del Bacalao en el Fumet elaborado anteriormente hasta que queden blandos. (20minutos)

Reservaremos una parte de los callos para secarlos en el horno y picarlos muy finos para ponerlos de crujiente sobre el lomo del bacalao.

Perlas de Oliva: (Isomalt , Aceite de Oliva)

Calentar el Isomalt e introducir un descorazonador. Cuando tengamos una pompa formada, iremos echando gotas de oliva sobre ella hasta conseguir perlas.

Gelatina de Té Passion y Mango: (75 gr de Té Passion, 75gr de Zumo de Mango, 3 colas)

Calentar todo en un cazo hasta que se disuelvan las colas y enfriar. Enfriaremos en un molde en forma de Pirámide.





DULCE

MOUSSE DE TE Y CHOCOLATE

- **BIZCOCHO**

- 100 g de mantequilla pascual
- 100 g de huevos
- 100 g de harina
- 100 g de azúcar

- ✓ **Elaboración:**

Mezclamos la mantequilla en pomada con los huevos y mezclamos suavemente, incorporamos la harina tamizada y por último el azúcar.

Extendemos en un silpak e introducimos al horno 5 minutos a 200 °.

- **MOUSSE DE MASCARPONE Y TE.**

- 55 ml de infusión de té fruta de la pasión.
- 27,5 g de azúcar.
- 2 gelatinas
- 83 g de mascarpone.
- 38,5 g nata pascual

- ✓ **Elaboración**

Elaboramos un almíbar con la infusión de té y el azúcar al cual añadimos las gelatinas, dejamos enfriar y añadir el queso y la nata.

- **CREMA DE CHOCOLATE**

- 41.5 cl. de leche pascual
- 125g de chocolate
- 83 ml nata pascual batida

- ✓ **Elaboración:**

Calentar la leche y añadir el chocolate, a continuación añadir la nata batida.



DULCE DE MANGO CON POLVO DE FRAMBUESA

- Mango
- Azúcar
- Vainilla
- Polvo de frambuesa deshidratada.

✓ Elaboración:

Confitaremos el mango en un almíbar de vainilla y cortamos en brunoise.

Por último pasamos por plancha.

TORRIJA CARAMELIZADA

- Sobao pasiego
- Azúcar
- Infusión de te fruta de la pasión.

✓ Elaboración:

Introducir el sobao dentro de la infusión y seguidamente caramelizar.

VOLCAN DORADO

- Mousse de chocolate
- Ginebra
- Peta-zetas.

✓ Elaboración:

Utilizaremos la mousse de chocolate a la que añadimos un chorro de ginebra y peta-zetas.

Dejamos enfriar y cubrimos con polvo de oro.