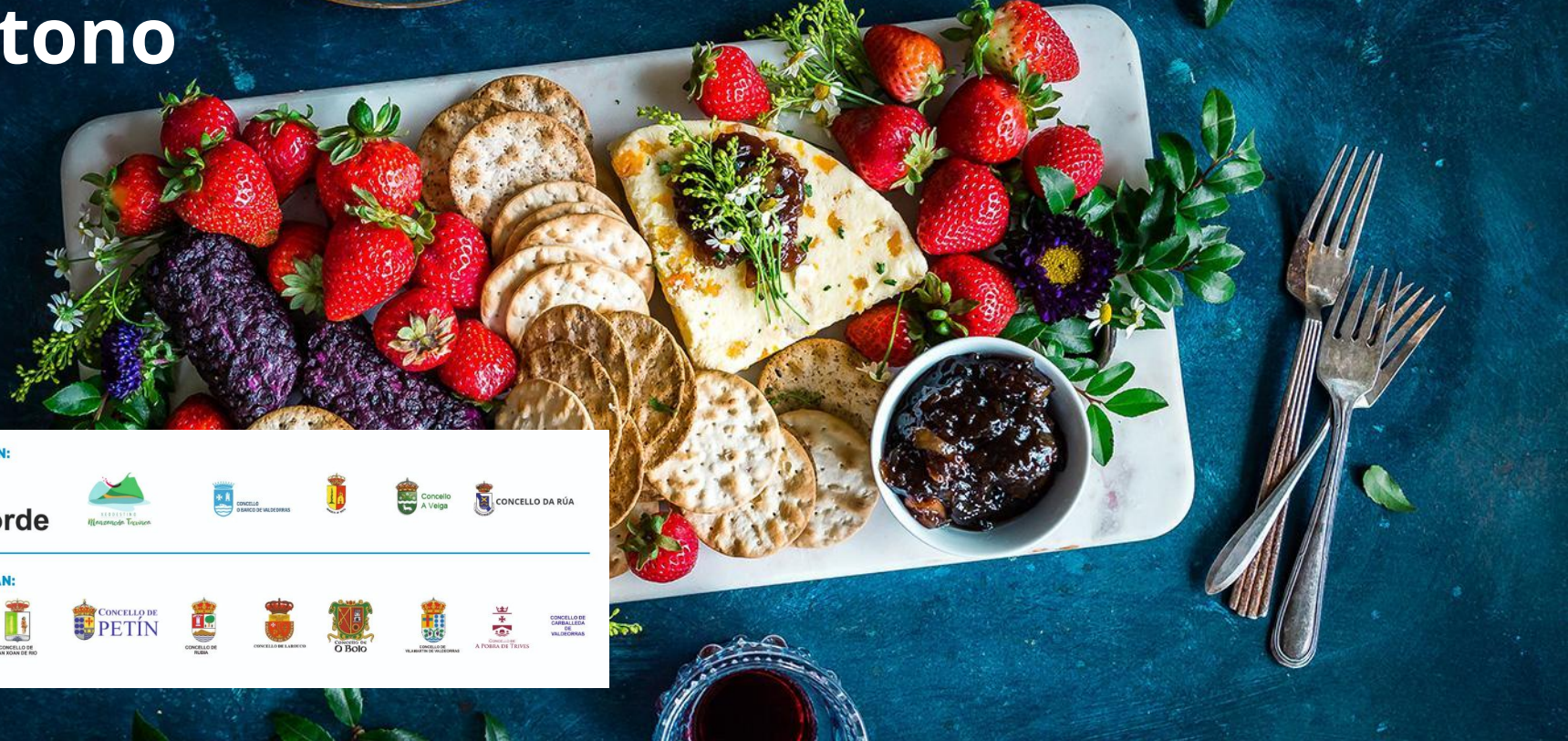
CURSO DE TAPAS no Outono



ORGANIZAN:

inorde

Mancomunidade Trevinca

Concello O Barco de Valdeorras

Concello A Veiga

CONCELLO DA RÚA

COLABORAN:

Concello de Manzaneda

Concello de San Xoan de Río

Concello de Petín

Concello de Rubia

Concello de A Rúa

Concello de O Bolo

Concello de Vilamartín de Valdeorras

Concello de A Pobra de Trives

Concello de Carballeda de Valdeorras

Olá!

Somos Belén e Gerson

E quero que sobre todo
disfrutedes coa cociña!

Gerson

- Finalista de "Cociñeiro do ano do Forum Gastronómic 2019"
- Semifinalista Concurso Cociñeiro do Ano 2018.
- Finalista de Tapas por Galicia.
- 2° posto concurso de tapas de Ourense Membro do colectivo Cociña Ourense.

“Son un cociñeiro arriscado, creativo, inconformista e bastante autodidacta, creo nun estilo ético e responsable na cociña, creo no pequeno produtor, creo no produto de proximidade, creo en divertirme na cociña, creo na calidade, xa sexa dun mero como dun xurelo”.

Belén

- Xefa de Cociña da firma de Moda Roberto Verino
- Servizo de Restauración da firma de Moda Adolfo Dominguez
- Xefa de Cociña da Fundación Ramón González Ferreiro
- Xestión de Cafetería e Comedor do IES Allariz (Ourense)
- Xerente do Café Social O Portelo de Allariz (Ourense)
- Encargada de Cociña da Feira de Outono en Allariz

Recetario

Cunhas poucas recetas podes cambiar a vida dos teus clientes.

CONTIDO

01 Brownie de Castañas Asadas

02 Cocktail de Mazá Asada

03 Panna Cotta con mel e Froitos Silvestres

04 Pan bao con carrilleira de porco celta: Carrilleira

05 Pan bao con carrilleira de porco celta: Pan

06 Ensalada de Perlas de tomate e alfábega

07 Miniburguer de sepia con pesto de ceboliño: Pan burguer

08 Miniburguer de sepia con pesto de ceboliño: Pesto

09 Miniburguer de sepia con pesto de ceboliño: Burguer

10 Rissotto de Grelos

CONTIDO

11 Rissotto de Grelos: Crocante de pementón

12 Tosta de lacón afumado

13 Vasiño de cremoso de patacas con polbo e allada

14 Vasiño de cremoso de patacas con polbo e allada: Pincho comestible

15 Dahikiri de Froitos do Bosque

16 Chulas de cabaza

Brownie de Castañas Asadas

Ingredientes

- *200 g. castañas asadas sen pel.*
- *200 g. fariña de repostería.*
- *250 g. chocolate negro.*
- *9 ovos.*
- *400 g. manteiga.*
- *200 g. azucre.*

Elaboración

1. *Cortar as castañas nunha esquina e meter a asar no forno 200ºC 10-15Min. Retirar a pel e trocear en pequenos anacos e mezclar coa fariña*

2. *Derreter nunha olla a manteiga e engadir o chocolate.*

3. *Montar o azucre cos ovos,cando este dobrase o volume engadir pouco a pouco a mezcla anterior de chocolate e manteiga.*

4. *Engadir a fariña e remover con movementos envolventes.*

Cóctel Mazá Asada

Ingredientes

Para o cocktail...

- *2 cl. sirope de mazá.*
- *C/S. Xeo perla.*
- *2 cl. Ron oscuro.*
- *2 c.l Augardente branco.*
- *10-12 cl. sidra*

Para o sirope...

- *100 g. auga.*
- *375 g. mazá.*
- *100 g. azucre.*
- *5 g. limón.*

Elaboración

Para o cocktail...

1. *Botar nesta orde nun vaso de copa: Xeo perla,sirope de mazá, ron e augardente e remover.*

2. *Por último rematar con sidra e remover.*

3. *Opcional: Decorar con rodaxa de mazá.*

Para o sirope...

1. *Descorazonar a mazá e pelar e meter 25 min a 200ºC no forno.*

2. *Poñer auga,azucre e botar a mazá en trozos máis o limón nunha olla a lume lento. Triturar e reducir.*

Panna cotta

Ingredientes

Para a panna cotta...

- *250 g. leite desnatado.*
- *250 g. nata.*
- *80 g. azucre.*
- *4 ud. follas de xelatina.*
- *20 g. mel.*

Para salsa de froitas do bosque...

- *150 g. frambuesas*
- *100 g. azucre.*
- *C/S. limón.*
- *150 g. arándanos.*

Elaboración

Para a panna cotta..

1. *Deixar a xelatina a hidratar en auga.*

2. *Poñer todos os ingredintes nunha olla e remover a lume medio durante 4-5min. Deixar arrefriar un pouco e engadir a xelatina escorrida. Verter sobre un vaso e gardar na neveira ata que cualle.*

Para salsa de froitas do bosque...

1. *Reservar un par de froitas enteiras para decorar.*

2. *Botar nunha olla as frambuesas, limón , arandanos e azucre e cociñar 5-10 min a lume lento. Triturar e se vemos que queda moi líquido deixamos reducir outro pouco. Atemperamos a salsa e cando este fría verter sobre a pana cotta.*

Carrilleiras Desilachadas

Ingredientes

- *C/S Viño branco.*
- *500 g. carrilleira porco.*
- *C/S Avoe.*
- *C/S Sal.*
- *300 g. cebola.*
- *2 dentes allo.*
- *C/S Solla.*
- *1 ud. caiena.*
- *1 ud. repolo*
- *C/S Pementa negra molida.*

Elaboración

1. *Sellar a carne nunha olla e reservar con aceite.*

2. *Botar AOVE na olla e engadir os dentes de allos laminados ata dourar,engadir cebola picada en mirepoix e deixar pochar.*

3. *Meter as meixelas na ola e engadir o viño e deixar reducir.*

4. *Engadir o molo de soia, pementa negra e caiena e botar auga ata que cubra as pezas.*

5. *Deixar ferver por un longo tempo de 1-2 horas ata que a carne este tenra e se desfaga.*

6. *Sacar carne e desilachar coa man ou coa axuda cuha culler.*

7. *O líquido restante reducir.*

8. *Picar o repolo en xuliana e saltear nunha sartén que quede ao dente.*

9. *Meter a carne desilachada dentro do pan bao, engadir repolo salteado e botar a salsa*

Pan bao

Ingredientes

- *200 g. fariña.*
- *340 g. leite.*
- *40 g. azucre*
- *25 g. levadura fresca.*
- *400 g. manteiga.*
- *5 g, sal.*

Elaboración

1. *Mezclar leite morna coa levadura.*

2. *Mezclar a fariña , o sal máis o azucre nun bol.*

3. *Engadir neste bol o leite coa levadura e amasar durante 8min. Deixar reposar ata que dobre o volume tapado cun pano húmido.*

4. *Cortar pequenas porcións de 60g aprox e dar forma de bola. Aplastar co rodillo, meter no medio papel de forno de dobrar. Deixar reposar 10min.*

5. *Cocer ao vapor 10-12min.*

Ensalada de perlas

Ingredientes

- *300 g. tomates cherri*
- *300 g perlas mozzarella.*
- *20 g. albaca fresca.*
- *C/S. orégano.*
- *C/S. sal.*
- *C/S. pementa negra.*

Elaboración

1. *Cunha culler francesa sacar bolas da sandia.*

2. *Lavar os tomates e escorrer o líquido das perlas de mozzarella.(opcional: escaldar os tomates e quitarlles a pel)*

3. *Dispoñer todo nun prato fondo intercalando os tomates, a mozarella e a albahaca.*

4. *Salpimentar e botar orégano.*

Pan Burguer

Ingredientes

- *300 ml leite enteiro*
- *2 ud. ovos.*
- *30 ml avoe.*
- *15 g. levadura.*
- *650. fariña de forza.*
- *2g. sal.*
- *C/S. sésamo.*
- *2o g. azucre.*
- *4 sobres tinta calamar.*

Elaboración

1. *Nun bol ou amasadora xuntar 1 ovo, AOVE e a levadura.*

2. *Engadir a fariña, azucre,sal e a tinta de calamar xuntar e amasar 5min.*

3. *Reposar 1h tapado cun paño húmido.*

4. *Amasar 1min e facer pequenas bolas.*

5. *Pintar cun ovo batido por enriba e botar o sésamo.*

6. *Fornear 200ºC 10.-15min.*

Pesto

Ingredientes

- *40 g. piñons.*
- *60 g. queixo parmesano.*
- *20 g. ceboliño/alfábega.*
- *2 dentes allo.*
- *C/S. sal.*
- *100 g. avoe.*

Elaboración

1. *Tostar os piñóns nunha sartén.*
2. *Trocear o queixo parmesano.*
3. *Triturar parmesano, ceboliño,piñóns, allo e sal.Este paso podese facer con pequenos golpes nunha picadora ou ben nun mortero.*
4. *Engadir pouco a pouco o AOVE*
5. *Se empregamos alfábega, escaldar e enfriar antes de triturar*

Burguer de sepia

Ingredientes

- *1kg choco.*
- *3-4 dentes de allo.*
- *C/S. pirixel fresco.*
- *200 g. cebola.*
- *C/S. sal.*
- *150 g. fariña de avea.*

Elaboración

1. *Picar cebola e allo e pochar*

2. *Picar choco a man, mesturar cebola pochada e fariña, repousar 30 min.*

3. *Coa axuda dun aro e poñendo papel film sobre a mesa dar forma de burguer presionando sobre o mesado*

4. *Facer á prancha*

Rissotto de grelos

Ingredientes

-
- *400 g arroz arborio*
- *100-200 g. chourizo/lacón..*
- *100 g. queixo San Simón.*
- *100 g. cebola.*
- *C/S. sal.*
- *C/S. Viño branco.*

Para colorante do rissotto...

- *500 g. grelos escaldados.*
- *200 g. azucre.*
- *2 dentes allo.*
- *200 g. auga/ caldo de verduras.*
- *C/S. sal.*

Elaboración

1. *Cociñar chourizo na ola, retirar e reservar*

2. *Picar o allo e a cebola moi finamente en brunoise e pochar na ola na graxa do chourizo*

3. *Engadir arroz, botar os grelos cortados en trozos, e pouco a pouco ir engadindo cazo a cazo de auga según vaia precisando, e removendo cada 1-2min. Cando lle falte pouco, engadir carnes.*

4. *Cando estea rematado engadir o queixo e crema de grelos*

5. *Botar nun prato fondo e decorar coa tella de pementón*

Crocante de pementón

Ingredientes

- *100 g. manteiga.*
- *100 g azucre.*
- *80 g. fariña.*
- *15 g. pimentón doce.*
- *80 g. clara ovos.*

Elaboración

1. *Mezclar todo.*
2. *Estirar moi fino en papel de forno.*
3. *Fornear 200ºC durante 4min.*
4. *Deixar arrefriar.*

Tosta de lacón afumado

Ingredientes

- *1 ud. pan rústico.*
- *1kg lacón oureado ao punto de sal.*
- *C/S. pemento picante.*
- *C/S. sal.*
- *C/S. avoe.*
- *1 ud. manoxo grelos.*
- *400 g. aceite xirasol.*
- *1 dente allo.*

Elaboración

1. *Cortar rebandas de pan e tostalo.*
2. *Cocer o lacón con auga, desosar e prensar, repousar en neveira toda a noite*
3. *Cocer grelos, escorregalos moi ben.*
4. *Triturar grelos co allo e leite, e ir engadindo aceite de xirasol aos poucos*
5. *Untar emulsión de grelos sobre o pan, cubrir con lacón en liscas*
6. *Terminar á feira*

Vasiño de cremoso

Ingredientes

- *1kg patacas.*
- *2 rabos pulpo cocido.*
- *100 ml. nata.*
- *100 g. manteiga.*
- *50 g. algas percebe e spaguetti seco.*
- *4 dentes allo.*
- *1 ud. porro.*
- *300 g. cebola.*
- *C/S. avoe*
- *C/S. pementón doce.*
- *C/S. pementón picante*

Elaboración

1. Pelar e picar a verdura e poñer a pochar nunha olla.

2. Engadir as patacas peladas e lavadas e cortadas en dados, deixar 2min. Engadir auga ata que cubra e deixar cocer 15min.

3. Escorrer auga e triturar ou pasar por pasapurés.

4. Engadir manteiga e nata e remover.

5. Para a allada botar AOVE e os allos laminados a lume lento deixar que se doren , sacar do lume e engadir o pementón doce e picante. Deixar reposar e desechar os pousos que queden no fondo da olla.

6. Quentar o polvo ao vapor ou dentro dunha olla e cortar en cadrados.

7. Botar crema de patacas nun vaso e sobre el poñer o polbo pinchado no pao comestible e botar allada por enriba

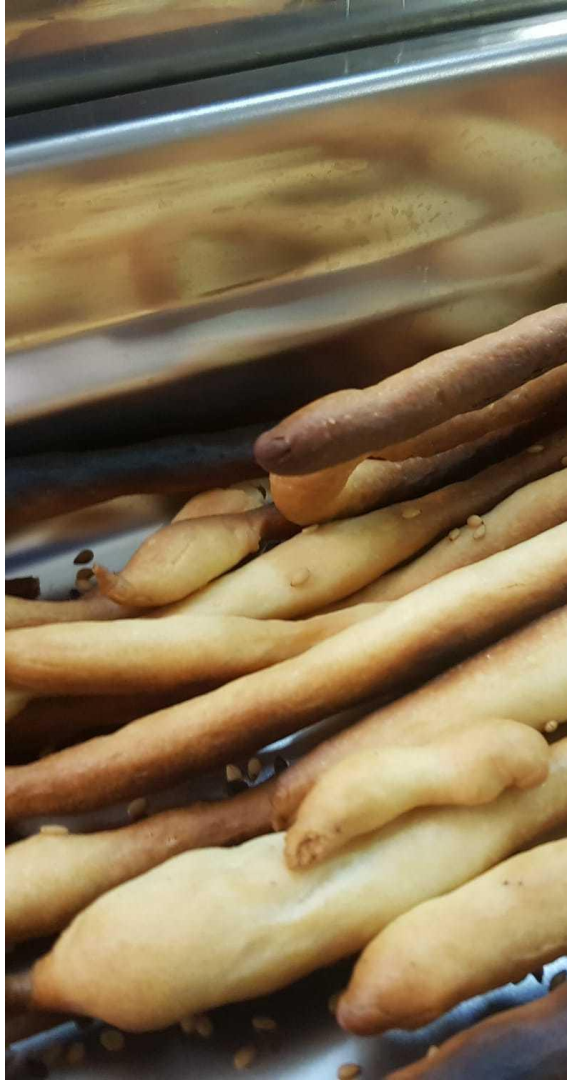
Pincho comestible

Ingredientes

- *500 g, fariña.*
- *250 g. auga.*
- *8 g. levadura fresca.*
- *12 g. sal*
- *100 g. aceite oliva suave.*

Elaboración

1. *Desfacer a levadura en auga e xuntar coa fariña, integrar todo durante 2min.*
2. *Engadir sal e o aceite e amasar outros 2min.*
3. *Tapar a masa e deixar reposar 10min.*
4. *Estirar a masa escasamente dun grosor de 1cm e conxelar(para que despois sexa máis doado de cortar)*
5. *Sacar do conxelador e cortar co cuitelo bastons, e darlles forma de punta.*
6. *Deixar fermentar 20min*
7. *Fornear 180ºC 12min*



Dahikiri de Froitos do Bosque

Ingredientes

- *125 g, froita. (elección ao gusto)*
- *120 ml ron ou vodka*
- *120 ml xugo de limón.*
- *30 g. azúcre.*

Elaboración

1. *Botar todo nun vaso triturador e triturar a tope durante 1 min quedando unha crema homoxénea.*
2. *Presentar*

Chulas de Cabaza

Ingredientes

- *500 g, cabaza asada escorregada.*
- *200 g. fariña de trigo.*
- *60 g. panela.*
- *3 ud. ovos.*
- *C/S. sal.*
- *16 g. levadura royal/bicarbonato.*
- *C/S azucre glas/canela.*
- *C/S aceite fritir.*

Elaboración

1. *Asar cabaza enteira durante 1 hora*
2. *Sacarlle a pel e sementes, escorregala ben.*
3. *Triturar e facer unha crema fina, ir engadindo á crema o azucre, os ovos, despois a fariña co leudantre peneirado*
4. *Fritir en pequenas porcións, sacar a unha bandexa con papel e espolvorear co azucre e a canela*

a
disfrutar!

galicia

Xacobeo 2021

XUNTA DE GALICIA

CURSO DE TAPAS novas e coctelería no Outono

CREATIVIDADE | CULTURA | TURISMO | GASTRONOMÍA | INNOVACIÓN | XEODESTINO

DECEMBRO, 2019

dirixido a tódalas personas interesadas
inscrición no teu concello ou na web
www.inorde.com
(este curso tén límite de prazas e non tén custo para os participantes)

ORGANIZAN:

inorde

Xeodestino Manzaneda Trevinca

Concello O Barco de Valdeorras

Concello A Veiga

Concello da Rúa

COLABORAN:

Concello de Manzaneda

Concello de San Xoan de Río

Concello de Petín

Concello de Rubia

Concello de Larouco

Concello de O Bolo

Concello de Vilamartín de Valdeorras

Concello de A Pobra de Trives

Concello de Carballeda de Valdeorras