ctaex

2016

Un año con
Sabor a Extremadura

ctaex
centro tecnológico
agroalimentario

LAS BARANDAS

MANUEL GIL
LOS SANTOS DE MAIMONA

Recetas de:

Manuel Gil Felipe
Fernando Gil Luna

Estofado de ternera

Ingredientes

- 2 kg de ternera I.G.P. Ternera de Extremadura
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 4 dientes de ajo
- 1 tomate
- 250 ml de vino blanco
- Unas hojas de laurel
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta blanca

Elaboración

- Corta la ternera en tacos de aproximadamente 2x2 cm.
- Prepara una olla con aceite y añade las verduras peladas y picadas junto con el laurel hasta que se doren.
- Añade, en ese momento, los tacos de ternera hasta que se hagan superficialmente, e incorpora el vino, cociendo unos minutos a fuego máximo.
- Baja el fuego y cuece hasta que la carne esté hecha.
- Salpimenta al gusto.

ctaex
Ctra. Villafranco a Balboa, km 1,2, · 06195 Villafranco del Guadiana (Badajoz)
Tlf. +34 924 448 077
ctaex@ctaex.com / www.ctaex.com

Cordero relleno de hígado de pato confitado a la naranja

Ingredientes

- 1 lomo deshuesado de cordero I.G.P. Cordero de Extremadura
- 1 hígado de pato
- 4 naranjas
- 500 ml de vino tinto reserva
- 2 zanahorias
- 2 cebollas pequeñas frescas
- Romero y tomillo
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra
- Sal

Elaboración

- Abre el lomo de cordero y salpimenta al gusto.
- Para el relleno, ralla un poco de la piel de naranja, pon el hígado de pato, y compón las piezas con una cuerda de uso alimentario.
- Precalienta el horno a 220ºC, salpimenta y aplica aceite con una brocha sobre el recipiente y coloca la pieza, volteando hasta que tome color.
- Agrega el romero, el tomillo, las cebollas y las zanahorias cortadas, bajando la temperatura a 180ºC. Posteriormente, retira la grasa eliminada, añade el vino y dejar reducir en 1/3.
- Incorpora el zumo de 3 naranjas y retira la carne una vez hecha.
- Reduce la salsa, rectifícala y pásala por un chino para tamizarla.
- Corta la pieza, coloca en un plato con los gajos de naranja y salsea.

ctaex
Ctra. Villafranco a Balboa, km 1,2, · 06195 Villafranco del Guadiana (Badajoz)
Tlf. +34 924 448 077
ctaex@ctaex.com / www.ctaex.com

Taquitos de queso Ibores en tempura de vino blanco

Ingredientes

- Queso D.O.P. Queso Ibores
- 250 ml de vino blanco
- Harina de arroz
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

- Corta cubitos de queso, que se puedan comer de un solo bocado, y coloca en brochetas de unos 12 cm de largo.
- Pon el vino bien frío en un recipiente y ve añadiendo harina hasta conseguir una pasta fluida.
- Baña las brochetas en la pasta y fríe en aceite.

ctaex
Ctra. Villafranco a Balboa, km 1,2, - 06195 Villafranco del Guadiana (Badajoz)
Tlf: +34 924 448 077
ctaex@ctaex.com / www.ctaex.com

Tenderete de chipirones y salsa de la Serena

Ingredientes

- 200 g de chipirones limpios (3 chipirones aproximadamente)
- 80 g de torta D.O.P. Queso de la Serena
- 30 g de cebolla
- 20 g de morcilla de lustre ibérico
- 20 g de prueba de chorizo ibérico
- 20 g de prueba de salchichón ibérico
- 200 ml de vino blanco
- 100 ml de nata líquida
- 20 g de mantequilla
- 30 g de verduras variadas (puerro,calabacín y zanahoria)
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 1 cuchara de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta blanca

Elaboración

- Limpia los chipirones.
- Sofríe la cebolla picada en el aceite, junto con la salsa de tomate.
- Retira de la sartén 2/3 partes del sofrito e incorpora la prueba de salchichón a la parte que queda en la sartén y sofríe todo. Añade 10 g de la torta a la mezcla y reservar.
- Haz la misma operación con la otra parte de sofrito (1/3) y la prueba de chorizo.
- Repite los mismos pasos anteriores con la morcilla sin piel y picada.
- Rellena cada chipirón de una variedad y séllalo con un palillo y márcalos en una sartén, con la mantequilla, añade el vino y deja reducir.
- Posteriormente, incorpora la nata, llévalo a ebullición y retira del fuego para agregar el resto de la torta hasta que funda y salpimenta al gusto.
- Dispón los chipirones en forma de estrella en el plato acompañados de las verduras, previamente blanqueadas.
- Salsea y sirve.

ctaex
Ctra. Villafranco a Balboa, km 1,2, · 06195 Villafranco del Guadiana (Badajoz)
Tlf. +34 924 448 077
ctaex@ctaex.com / www.ctaex.com

Salmón a la torta del Casar

Ingredientes

- 1 lomo de salmón sin espinas
- 1 torta D.O.P. Torta del Casar
- 200 ml de nata
- 100 ml de vino blanco
- 100 g de mantequilla
- Sal
- Pimienta blanca

Elaboración

- Corta el salmón en supremas (filetes anchos de unos 200 g) y salpimenta al gusto.
- Funde la mantequilla en una sartén, coloca las supremas del salmón sobre ella y añade el vino para que reduzca un poco.
- Retira del fuego, añade la nata y cubre con la torta.
- Lleva al horno 5 minutos para gratinar.
- Si la salsa queda muy ligera, puedes corregirla añadiendo más torta.

ctaex
Ctra. Villafranco a Balboa, km 1,2. · 06195 Villafranco del Guadiana (Badajoz)
Tlf. +34 924 448 077
ctaex@ctaex.com / www.ctaex.com

Cerezas rellenas de su propio licor

Ingredientes

- Cerezas D.O.P Cereza del Jerte
- 250 ml de licor de cerezas
- 30 g de maicena
- Harina
- Huevo batido
- Pan rallado
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

- Deshuesa las cerezas y reserva.
- Lleva el licor y la maicena al fuego y remueve hasta llegar a ebullición.
- Deja enfriar y con una manga pastelera, rellena las cerezas deshuesadas.
- Una vez rellenas, empana con harina, huevo batido y pan rallado.
- Para terminar, fríe en abundante aceite.

ctaex
Ctra. Villafranco a Balboa, km 1,2. · 06195 Villafranco del Guadiana (Badajoz)
Tlf. +34 924 448 077
ctaex@ctaex.com / www.ctaex.com

Miel de aceite

Ingredientes

- 250 ml de agua
- 250 g de miel D.O.P Miel Villuercas - Ibores
- 250 g de aceite oliva virgen extra
- 5 láminas de gelatina
- Vainilla en rama
- Azúcar glas

Elaboración

- Mezcla el agua y la miel a 90ºC durante 5 minutos, agitando de forma constante hasta su correcta homogenización.
- Añade el aceite al hilo para conseguir una correcta emulsión y posteriormente la gelatina hasta su completa disolución.
- Abre las vainas de vainilla para extraer las semillas y añádelas a la mezcla anterior.
- Tras unos minutos, filtra la mezcla con un colador y añade la gelatina para su disolución.
- Extiende todo el conjunto anterior sobre un molde de 1,5 cm de altura y espera a que se endurezca. Deja enfriar a temperatura ambiente.
- Una vez endurecido, corta en dados de 4 cm y sírvelos de acompañamiento en ensaladas, quesos o postres, junto con azúcar glas espolvoreado en su superficie.

ctaex
Ctra. Villafranco a Balboa, km 1,2, - 06195 Villafranco del Guadiana (Badajoz)
Tlf. +34 924 448 077
ctaex@ctaex.com / www.ctaex.com

Crema de manzanas al vino tinto y espuma de lácteos

Ingredientes

Para la crema de manzanas:
- 1 kg de manzanas reinetas
- 2 l de vino tinto joven D.O.P. Ribera del Guadiana
- 200 g de azúcar
- Canela en rama
- Piel de un limón

Para la espuma:
- 200 g de requesón
- 100 g de nata 35% mg
- 1 yogur natural
- 100 g de azúcar

Elaboración

- Cuece el vino con el azúcar, la canela, la piel del limón y las manzanas peladas y descorazonadas.
- Cuando estén cocidas, sácalas del vino y tritúralas con un poco de vino de cocción.
- Para la elaboración de la espuma mezcla todos los ingredientes.
- Pasa toda la mezcla por el chino e introduce la misma en un sifón con dos cargas, reservándola en frío.
- Para el montaje del plato emplea vasos estrechos y coloca en el fondo vino de la cocción, después las manzanas trituradas y, por último, la espuma.
- Sirve bien frío.

ctaex
Ctra. Villafranco a Balboa, km 1,2, · 06195 Villafranco del Guadiana (Badajoz)
Tlf. +34 924 448 077
ctaex@ctaex.com / www.ctaex.com

Helado de aceite de oliva

Ingredientes

- 3 yemas de huevo
- 1 huevo entero
- 150 g azúcar
- 100 ml de agua
- 250 ml de nata
- 100 g de aceite oliva virgen extra D.O.P. Aceite Gata - Hurdes

Elaboración

- Toma un recipiente con agua para realizar el baño maría necesario para el resto del postre.
- En otro recipiente, mezcla el agua y el azúcar, poniéndolo al baño maría hasta su disolución, retira y añade las yemas junto con el huevo, previamente batidos.
- Pon de nuevo al baño maría, a fuego suave, sin pasar los 60ºC, batiendo la mezcla hasta conseguir aumentar de 3 a 4 veces su volumen.
- Retira del baño maría y enfría la mezcla en un recipiente con hielo, añadiendo poco a poco el aceite de oliva virgen extra, sin dejar de batir.
- Una vez frío, incorpora la nata, previamente montada y refrigerada, mezclando con suavidad.
- Rellena los moldes, y cubre con film transparente para congelar al menos 8 horas.
- Sirve adornado a tu gusto.

ctaex
Ctra. Villafranco a Balboa, km 1,2, - 06195 Villafranco del Guadiana (Badajoz)
Tlf. +34 924 448 077
ctaex@ctaex.com / www.ctaex.com

Lomo de truchas del Jerte al Pimentón

Ingredientes

- 8 lomos de truchas
- 200 ml de nata
- 100 ml de brandy
- 15 g de pimentón agridulce D.O.P. Pimentón de la Vera
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Elaboración

- Limpia los lomos y sazona al gusto.
- Marca los lomos de trucha en la sartén de oliva virgen extra.
- Añade sobre los lomos de trucha el pimentón, por ambas caras y adiciona el brandy.
- Flambea hasta que el alcohol desaparezca y añade, posteriormente, la nata.
- Cuece unos minutos y el plato estará listo para servir.

ctaex
Ctra. Villafranco a Balboa, km 1,2. - 06195 Villafranco del Guadiana (Badajoz)
Tlf. +34 924 448 077
ctaex@ctaex.com / www.ctaex.com

Ensalada hurdana

Ingredientes

- 9 naranjas
- 6 limones
- 100 g de chorizo
- 300 g de jamón D.O.P Dehesa de Extremadura
- 6 dientes de ajo
- 24 huevos de codorniz
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Elaboración

- Pela las naranjas y los limones en gajos, coloca sobre un plato el doble de cantidad de naranjas que de limones.
- Corta el chorizo y el jamón en trocitos pequeños y repártelos sobre el plato.
- Corta los ajos en rodajas y fríe para reservarlos una vez crujientes.
- Sobre el mismo aceite, fríe los huevos y emplata con los ajos sobre la naranja, limón, chorizo y jamón.
- Aliña el conjunto con aceite y un poco de sal.

ctaex
Ctra. Villafranco a Balboa, km 1,2. - 06195 Villafranco del Guadiana (Badajoz)
Tlf: +34 924 448 077
ctaex@ctaex.com / www.ctaex.com

Tostas de pluma ibérica con crema de aceite

Ingredientes

- 1,2 kg de filetes de pluma ibérica
- 500 ml de aceite de oliva virgen extra D.O.P. Aceite de Monterrubio
- 4 yemas de huevo
- Zumo de un limón natural
- Rebanadas de pan gruesas (los celiacos pueden utilizar pan sin gluten)
- Tomate natural rallado
- Agua
- Sal

Elaboración

- Marca los filetes de pluma en una sartén y reserva.
- En un recipiente, añade las yemas, sal y el zumo de limón.
- Con ayuda de una batidora, mezcla todo y añade aceite poco a poco, hasta que su textura sea igual a la de una mayonesa. Si quieres que quede más ligera, añade agua sin dejar de batir.
- Tuesta las rebanadas, añade tomate y, a continuación, coloca la pluma encima, previamente cortada en trozos de aproximandamente 2x2 cm.
- Añade sobre la pluma la crema de aceite.
- Gratina en el horno.
- Deja enfriar y sirve.

ctaex
Ctra. Villafranco a Balboa, km 1,2, - 06195 Villafranco del Guadiana (Badajoz)
Tlf. +34 924 448 077
ctaex@ctaex.com / www.ctaex.com