



concurso
GASTRONÒMIC
**caça i
bolets**
VILA DE BOCAIRENT

concurso gastronómico
caza y setas
villa de Bocairent

receptari /
recetario (2008/2013)



**València
Terra i Mar**

Diputació de València

Patronat Provincial de Turisme



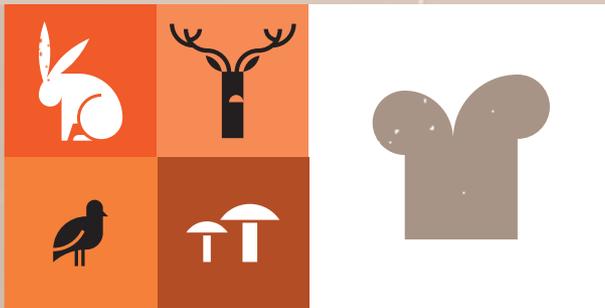
conkurs
GASTRONÒMIC
caça i
bolets
VILA DE BOCAIRENT

concurso gastronómico
caza y setas
villa de Bocairent



concurso
GASTRONÒMIC
**caça i
bolets**
VILA DE BOCAIRENT

concurso gastronómico
caza y setas
villa de Bocairent



índex / índice

| | |
|---|----|
| Pròleg / Prólogo..... | 4 |
| Salutació del Diputat de Turisme / Saluda del Diputado de Turismo..... | 6 |
| Salutació del Batle de Bocairent / Saluda del Alcalde de Bocairent..... | 7 |
| RECEPTARI / RECETARIO | |
| Porc senglar amb dues textures amb bolets a la salsa d'or / Jabalí dos texturas con setas a la salsa de oro..... | 10 |
| Raviolis de perdiu i bolets amb sopa de porc senglar i profiteroles farcides de fetges de perdiu / Raviolis de perdiz y setas con sopa de jabalí y profiteroles rellenos de higaditos de perdiz..... | 12 |
| Timbal de foïja farcit de foïe, bolets amb aromes de terra del bosc i fum / Timbal de foïja relleno de foïe, setas con aromas de tierra del bosque y humo..... | 14 |
| Rellomello de cérvol amb salsa de boletus, bolets i fruites seques / Solomillo de ciervo con salsa de boletus, setas y frutos secos..... | 16 |
| Mandonguilles de porc senglar i ragú de les seues parts nobles amb rovellons, boletus i tòfona / Albondigas de jabalí y ragú de sus partes nobles con rebollones, boletus y trufa..... | 18 |
| Galta de porc senglar al Pedro Ximénez amb bolets i tòfona blanca, boletus i poma / Carrillada de jabalí al Pedro Ximénez con setas y trufa blanca, boletus y manzana..... | 20 |
| Sashimi de cérvol amb tòfona negra / Sashimi de ciervo con trufa negra..... | 22 |
| Fesols de la Bañeza amb rovellons, conill de muntanya, perdiu de bec rog i bolets de xop acompanyats de piparres dolces i coentes / Alubias de la Bañeza con niscalco conejo de monte, perdiz de pico rojo y setas de chopo acompañadas de piparas dulces y picantes..... | 24 |
| Caneló de colomí / Canelón de Pichón..... | 26 |
| Niu de perdiu de caça desossada amb bolets silvestres a l'aroma de xocolate / Nido de perdiz de caza deshuesada con setas silvestres al aroma de chocolate..... | 28 |
| Milfulls de llomello de cérvol amb salsa Café de París i guarnició de sotabosc / Milhojas de lomo de ciervo con salsa café París y guarnición de sotobosque..... | 30 |
| Estofat de porc senglar i morelles d'ànec al xocolate amb la seua torre de pastís de bolets i ànec / Estofado de Jabalí y mollejas de Pato al chocolate con su torre de pastel de setas y pato..... | 32 |
| Suprema de perdiu, duxelles de boletus i terra de bolets i herbes de la Serra Mariola / Suprema de perdiz, duxelle de boletus y tierra de setas y hierbas de la Sierra Mariola..... | 34 |
| Pitets de tord amb raviolis dels seus menuts trufats / pechuguitas de zorral con raviolis de sus menudillos trufados..... | 36 |
| Borumballes de rellomello de cérvol amb Parmentier de boletus i salsa de bolets / Virutas de solomillo de ciervo con parmetier de boletus y salsa de setas..... | 38 |
| Trilogia de caça de cérvol, porc senglar i caneló d'ànec i bolets / Trilogía de caza de ciervo, jabalí y canelón de pato y setas..... | 40 |
| Soufflé de colomí / Sufilé de pichón..... | 42 |
| Guanyadors dels Premis Plat de Borreta / Ganadores de los premios plato de Borreta..... | 44 |
| Borreta de Mariola / Borreta de Mariola..... | 46 |
| Pastís de mandarina amb galetes i bolets / Pastel de mandarina con galletas y setas..... | 50 |
| Bolets caramel·litzats, gelat d'herbero i escuma de bolets amb base de pasta fullada / Setas caramelizadas, helado de herbero y espuma de setas con base de hojaldre..... | 52 |
| Crema de iogurt amb mermelada de bolets / Crema de yogur con mermelada de setas..... | 54 |
| Bescuit de xocolate i bolets / Bizcocho de chocolate y setas..... | 56 |
| Pastís de formatge amb bolets / Pastel de queso con setas..... | 58 |



pròleg

El Concurs Cuina de Caça i Bolets de Bocairent s'ha convertit en un dels principals punts de trobada de la gastronomia popular valenciana. Esta cita anual amb els millors mestres de la cuina mostra un admirable equilibri entre la tradició i la innovació, entre l'aplicació fidel de les receptes ancestrals i la creativitat més sorprenent. Per tot això, hem de deixar constància dels orígens d'este concurs que ha contribuït a situar Bocairent en l'avantguarda dels municipis turístics de l'interior de la Comunitat Valenciana.

A mitjan 2008, el qui subscriu era el cap del Servei de Turisme de la Diputació Provincial de València, que acabava de constituir el Patronat Provincial de Turisme, València Terra i Mar, i vaig rebre la visita de l'alcalde de Bocairent, Josep Vicent Ferrer, qui quasi sempre obtenia el suport de la corporació provincial a les seues propostes per a potenciar els recursos turístics del seu municipi. Em va plantejar el seu desig d'organitzar un concurs gastronòmic a Bocairent, assabentat com estava del suport de la Diputació a este tipus d'esdeveniments. Vam passar revista als concursos que se celebraven en diverses poblacions i que s'havien consolidat.

Vam comentar detalladament l'evolució dels concursos més joves, impulsats directament per la Diputació de València: el d'arròs caldós de Llutxent i el de putxero de l'Alcúdia, i també vam analitzar el concurs de cuina popular tradicional de la Comunitat Valenciana. I vam arribar a unes conclusions prou lògiques: s'havia d'aconseguir compaginar la iniciativa municipal amb el suport del sector turístic i hostaler de la població, i complementar-lo amb patrocinis puntuals de productors i distribuïdors de begudes, etc., formar un jurat qualificador prestigiós i obtenir el suport econòmic de la Diputació Provincial.

A continuació vam celebrar una reunió que va resultar clau per a la realització del concurs. A més de l'alcalde de Bocairent i de qui subscriu, també hi van participar la regidora de Turisme, Noelia Vañó, el president de l'Associació d'Empresaris Turístics de Bocairent, Joaquín Piedra, i el tècnic coordinador del Patronat Provincial de Turisme, Xavi Pascual.

Vam arribar fàcilment al consens, perquè havíem descartat l'organització d'un concurs nou vinculat a l'arròs, i vam optar per un certamen molt més original, relacionat amb l'època en què es pretenia celebrar —la tardor— i absolutament justificat amb els costums i les tradicions de Bocairent i de les poblacions situades al voltant de la serra de Mariola. La caça i els bolets havien de ser els aliments bàsics amb els quals s'havien d'elaborar els plats que es presentaven al nou concurs. Es deixava, a més, un ampli marge de llibertat per als cuiners participants, ja que podien triar entre una àmplia varietat de carns de caça (cérvol, conill, llebre, porc senglar, ànec, etc.) i entre la gran diversitat de bolets que apareixen a les nostres muntanyes, als boscos i a les riberes fluvials durant la tardor.

També es va decidir potenciar la cuina popular autòctona de Bocairent i la dels altres municipis de la serra de Mariola, i dedicarsengles premis als cuiners que millor elaboraven la típica "borreta". Es va gestionar, també amb encert, el lloc on se celebraria el concurs. Vam tindre la sort que l'Hotel Ferrera, de cinc estrelles, situat als afores de Bocairent, prop de la carretera que porta a Banyeres de Mariola i a Villena, estava a punt d'inaugurar el seu saló de banquets i convencions, rodejat d'un jardí frondós.

Posats en contacte amb els seus gestors, ens van donar tot tipus de facilitats, i des de la primera edició este concurs ha tingut com a seues estes magnífiques instal·lacions hoteleres.

Una altra singularitat del Concurs Cuina de Caça i Bolets la van aportar els empresaris valencians de Bocairent, representats per Joaquín Piedra, que van fer un pas endavant a l'hora de contribuir a l'èxit del concurs gastronòmic: els principals restaurants de la població renunciaven des del principi a participar en el certamen i, a més, alguns es comprometien a elaborar en les cuines respectives les diverses entrades i els plats que componien el menú del dinar oficial, al final del qual es lliuraven els premis. Es transformava en realitat el desitjable exemple de col·laboració entre la corporació municipal i els empresaris.

A més, la Diputació Provincial de València, des del seu Patronat Provincial de Turisme València, Terra i Mar, no va dubtar a recolzar este concurs a tots els nivells, perquè encaixava perfectament en la seua línia de suport a la recuperació de la cuina popular tradicional valenciana i la potenciació de l'oferta gastronòmica de qualitat.

Pel que fa al jurat qualificador, des del primer moment es va encomanar al prestigiós restaurador de Cullera, Salvador Gascó, que va assumir la responsabilitat de seleccionar les persones expertes que havien de puntuar els diferents plats presentats a este acte. El secretari de l'Ajuntament de Bocairent, Víctor Sanz, va ser l'encarregat de garantir l'autenticitat de les votacions, i va guardar el secret del resultat de les votacions fins al final del dinar, quan va entregar, en sobre tancat, el veredict al presentador de l'acte, labor que van exercir els periodistes Paco Alonso i José Luis Torró. També vull ressaltar la gran col·laboració de la Tourist Info Bocairent, amb Pilar Esteve al capdavant. Va ser un encert per part de la Comissió Organitzadora encarregar a l'acreditat fotògraf Vicent Julià que, amb la seua càmera deixara constància de tots els plats presentats als diferents concursos celebrats fins ara. Gràcies a les seues fotografies, este llibre posseïx un interès especial per a la història de la gastronomia valenciana.

I concloem sintetitzant amb la paraula èxit la trajectòria del Concurs Cuina de Caça i Bolets, que dóna prestigi a Bocairent i al sector turístic de la Comunitat Valenciana. Eixe èxit es basa en el fet que els organitzadors (Ajuntament, Diputació i empresaris turístics) han sabut apostar per la qualitat, la professionalitat i la suggeridora combinació entre tradició, creativitat i innovació.

Juan Antonio Calabuig,

President de l'Associació de Periodistes i Escriptors de Turisme



prólogo

El concurso de cocina de “çaça i bolets” de Bocairent se ha convertido en uno de los principales puntos de encuentro de la gastronomía popular valenciana. Esta cita anual con los mejores maestros de la cocina, muestra un admirable equilibrio entre la tradición y la innovación, entre la aplicación fiel de las recetas ancestrales y la creatividad más sorprendente. Por todo eso debemos dejar constancia de los orígenes de este concurso que ha contribuido a situar a Bocairent en la vanguardia de los municipios turísticos del interior de la Comunitat Valenciana.

A mediados del 2008, el que suscribe era el Jefe de Servicio de Turismo de la Diputación Provincial de Valencia, que acababa de constituir el Patronato Provincial de Turismo “Valencia Terra i Mar” y recibí la visita del alcalde de Bocairent Josep Vicent Ferre, quien casi siempre obtenía respaldo de la corporación provincial a sus propuestas para potenciar los recursos turísticos de su municipio. Me planteó su deseo de organizar un concurso gastronómico en Bocairent, siendo conocedor del apoyo de la Diputación a este tipo de eventos. Pasamos revista a los concursos que se celebraban en diversas poblaciones y que se habían consolidado.

Comentamos con detalle la evolución de los concursos más jóvenes, impulsados directamente por la Diputación de Valencia: el de “arròs caldós” de Llutxent y el de “putxero” de L’Alcúdia, además de analizar el concurso de cocina popular tradicional de la Comunitat Valenciana. Y llegamos a alcanzar unas conclusiones bastante lógicas: había que conseguir compaginar la iniciativa municipal con el apoyo del sector turístico-hostelero de la población, complementándolo con patrocinios puntuales de productores y de distribuidores de bebidas, etc, formar un jurado calificador prestigioso y lograr el respaldo económico de la Diputación Provincial.

A continuación celebramos una reunión que resultó clave para la realización del concurso. Participaron, además del alcalde de Bocairent y del que suscribe, la concejala de Turismo, Noelia Vañó, el presidente de la Asociación de Empresarios Turísticos de Bocairent, Joaquín Piedra y el técnico coordinador del Patronato Provincial de Turismo, Xavi Pascual.

Llegamos fácilmente al consenso, pues habíamos descartado la organización de un nuevo concurso vinculado al arroz, y optábamos por un certamen mucho más original, relacionado con la época en la que se pretendía celebrar – el otoño – y absolutamente justificado con las costumbres y tradiciones de Bocairent y de las poblaciones situadas en torno a la Serra de Mariola. La caza y las setas tenían que ser los alimentos básicos con los que tenían que elaborarse los platos que se presentaban al nuevo concurso. Se dejaba, además, un amplio margen de libertad para los cocineros participantes, ya que podían escoger entre una amplia variedad de carnes de caza (ciervo, conejo, liebre, jabalí, pato, etc.) y entre el gran surtido de setas que aparecen en nuestros montes, bosques y riberas fluviales durante el otoño.

También se decidió potenciar la cocina autóctona popular de Bocairent y de los demás municipios de la Sierra Mariola, dedicando sendos premios a los cocineros que mejor elaboraban la típica “Borreta”. Se gestionó asimismo, con acierto, el lugar donde se celebraba el concurso. Tuvimos la suerte de que el Hotel Ferrero, de cinco estrellas, situado en las afueras de Bocairent, cerca de la carretera que conduce a Banyeres de Mariola y Villena, estaba a punto de inaugurar su salón de banquetes y de convenciones, rodeado de un frondoso jardín.

Puestos en contacto con sus gestores, se dieron todo tipo de facilidades y, desde la primera edición, este concurso ha tenido como sede estas magníficas instalaciones hoteleras.

Otra singularidad de este concurso de “cuina de çaça i bolets”, la aportaron los empresarios valencianos de Bocairent, representados por Joaquín Piedra, dieron un paso adelante a la hora de contribuir al éxito del concurso gastronómico: los principales restaurantes de la población renunciaban desde el principio a participar en el certamen, y además se comprometían algunos de ellos a elaborar en sus respectivas cocinas las diversas entradas y platos que componían el menú de la comida oficial, al término de la cual se entregaban los premios. Se transformaba en realidad el deseable ejemplo de colaboración entre la corporación municipal y los empresarios.

Además, la Diputación Provincial de Valencia, desde su Patronato Provincial de Turismo València, Terra i Mar no dudó en apoyar a todos los niveles este concurso, porque encaba perfectamente en su línea de apoyo a la recuperación de la cocina popular tradicional valenciana y a la potenciación de la oferta gastronómica de calidad.

En cuanto al jurado calificador se refiere, se encomendó desde el primer momento al prestigioso restaurador de Cullera Salvador Gascón, que asumió la responsabilidad de seleccionar las personas expertas que debían puntuar los diferentes platos presentados a este evento. El secretario del Ayuntamiento de Bocairent, Víctor Sanz, fue el encargado de garantizar la autenticidad de las votaciones, guardando el secreto del resultado de las votaciones hasta el final de la comida, cuando entregara en sobre cerrado el veredicto al presentador del acto, labor que desempeñaron los periodistas Paco Alonso y José Luis Torró. También quiero resaltar la gran colaboración de la Tourist Info Bocairent, con Pilar Esteve al frente. Fue un acierto por parte de la Comisión Organizadora encargarse al acreditado fotógrafo Vicent Julià que, con su cámara dejara constancia de todos los platos presentados a los diferentes concursos celebrados hasta ahora. Gracias a sus fotografías este libro posee un interés especial para la historia de la gastronomía valenciana.

Y concluimos sintetizando con la palabra éxito, la trayectoria de este concurso de “cuina de çaça i bolets”, que prestigia a Bocairent y al sector turístico de la Comunitat Valenciana. Ese éxito se basa en haber sabido apostar los organizadores (Ayuntamiento, Diputación y empresarios turísticos) por la calidad, la profesionalidad y la sugerente combinación entre tradición, creatividad e innovación.

Juan Antonio Calabuig,
Presidente de la Asociación de Periodistas y Escritores de Turismo



salutació del Diputat de Turisme, Ernesto Sanjuán Martínez

Els aficionats a la gastronomia estan d'enhorabona: en esta publicació trobaran una relació de receptes saboroses, totes elles guanyadores del Concurs Cuina de Caça i Bolets de Bocairent.

El certamen gastronòmic se celebra a la localitat de la Vall d'Albaida des de l'any 2008. Des de llavors, importants restauradors han participat per a donar a conèixer i promocionar la cuina autòctona de la zona.

Porc senglar dues textures amb bolets a la salsa d'or, timbal de Foja farcida de foie, galta de porc senglar al PX amb bolets i trufa blanca amb bombons de boletus i poma torrada, i estofat de porc senglar amb morelles d'ànec al xocolate amb la seua torre de pastís de bolets i ànec, són alguns dels plats que podem cuinar gràcies a esta guia gastronòmica.

Com a diputat de Turisme tinc clar que cal promocionar la bona gastronomia i em reafirme en el meu compromís de recolzar les iniciatives que contribuïsquen a difondre-la.

Per això, des del Patronat Provincial de Turisme València, Terra i Mar recolzem esta iniciativa, que ajuda a divulgar la gastronomia de la província de València. I encara més en este cas, perquè es tracta de receptes de plats elaborats en un concurs que aposta, any rere any, per promocionar la cuina d'interior i que va nàixer amb el suport del Patronat des de la seua primera edició.

Enhorabona a l'Ajuntament de Bocairent i als organitzadors del Concurs Cuina de Caça i Bolets per l'esforç que fan en la celebració d'este certamen que culmina amb l'edició d'esta publicació de receptes.

saluda del Diputado de Turismo, Ernesto Sanjuán Martínez

Los aficionados a la gastronomía están de enhorabuena: en esta publicación encontrarán una relación de sabrosas recetas, todas ellas, ganadoras del Concurs de Caça i Bolets de Bocairent.

El certamen gastronómico lleva celebrándose en la localidad de la Vall d'Albaida desde el año 2008. Y desde entonces, importantes restauradores han participado para dar a conocer y promocionar la cocina autóctona de la zona.

Jabalí dos texturas con setas a la salsa de oro, timbal de Foja relleno de Foie, carrillada de jabalí al P.X. con setas y trufa blanca con bombones de boletus y manzana asada, y estofado de jabalí con mollejas de pato al chocolate con su torre de pastel de setas y pato son algunos de los platos que podemos cocinar gracias a esta guía gastronómica.

Como diputado de Turismo tengo claro que hay que promocionar la buena gastronomía y me reafirmo en mi compromiso de respaldar las iniciativas que contribuyan a difundirla.

Por ello, desde el Patronato Provincial de Turismo València, Terra i Mar apoyamos esta iniciativa que ayuda a divulgar la gastronomía de la provincia de Valencia. Y aún más, en este caso, tratándose de recetas de platos elaborados en un concurso que apuesta año tras año por promocionar la cocina de interior y que nació con el apoyo del Patronato desde su primera edición.

Enhorabuena al Ayuntamiento de Bocairent y los organizadores del Concurs de Caça i Bolets por el esfuerzo que realizan en la celebración de este certamen que culmina con la edición de esta publicación de recetas.



salutació del **Batle de Bocairent,** **Josep Vicent Ferre Domínguez**

Enguany celebrarem la setena edició del Concurs gastronòmic de carn de caça i bolets de Bocairent. La idea, que va anar coent-se al llarg del 2008, va culminar en la tardor d'eixe any, amb l'objectiu d'oferir un element més d'una àmplia oferta turística que aspira a ser un referent indiscutible del turisme d'interior.

El nostre patrimoni natural, cultural, històric, arquitectònic, etnològic... pretenia completar-se amb una nova vessant, la gastronòmica. I vam decidir que el concurs tinguera dues modalitats, una que guardonara la perfecció en la composició d'un mateix plat, i una altra que deixara via lliure a la creativitat. Per això, per una banda, vam triar un plat tradicional d'aquestes viles i comarques, la "borreta". Ha estat el plat obligatori, el que cada participant en el concurs s'ha esforçat, any rere any, en donar-li eixe sabor tradicional que ha encisat els membres del jurat i tots els assistents al concurs.

Per una altra banda, per al plat lliure, elegírem dos elements essencials de la nostra tardor: els "bolets", en les seues diverses variants, "pebrassos", "esclata-sangs", "rovellons", etc., precisament en una època on, si la pluja i el sol s'han comportat com cal, broten de manera abundant en les nostres serres. Junt amb ells, la carn de caça, però en un sentit ampli, procedent de qualsevol animal que pot ser caçat per l'home, i, per això, n'hem tastat de cérvol, colomí, perdiu, porc senglar, llebre, conill, etc. L'elecció i la mescla ha estat sempre al gust del cuiner creador.

Ara, quan ja s'acosta l'edició del 2014, s'ha volgut publicar un receptari per part del Patronat Provincial de Turisme València, Terra i Mar, que reculla i done a conèixer tot el que se'ns ha ofert en els anys anteriors. Pensem que pot ser una forma de consolidar en el temps i l'espai el que cada any ha estat efímer. Que de la lectura també tinguem bon profit.

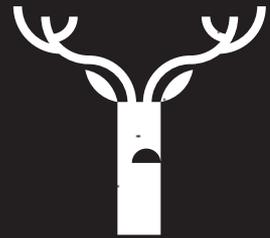
saluda del **Alcalde de Bocairent,** **Josep Vicent Ferre Domínguez**

Este año celebraremos la séptima edición del Concurso gastronómico de carne de caza y setas de Bocairent. La idea, que fue cociéndose a lo largo del 2008, culminó en el otoño de ese año, con el objetivo de ofrecer un elemento más de una amplia oferta turística que aspira a ser un referente indiscutible del turismo de interior.

Nuestro patrimonio natural, cultural, histórico, arquitectónico, etnológico... pretendía completarse con una nueva vertiente, la gastronómica. Y decidimos que el concurso tuviera dos modalidades, una que galardonara la perfección en la composición de un mismo plato, y otra que dejara vía libre a la creatividad. Por eso, por un lado, elegimos un plato tradicional de estas villas y comarcas, la "borreta". Ha sido el plato obligatorio, el que cada participante en el concurso se ha esforzado, año tras año, al darle ese sabor tradicional que ha cautivado a los miembros del jurado y todos los asistentes al concurso.

Por otra banda, para el plato libre, elegimos dos elementos esenciales de nuestro otoño: las "setas", en sus diversas variantes, "pebrassos", "esclata-sangs", "robellones", etc., precisamente en una época donde, si la lluvia y el sol se han comportado como es debido, broten de manera abundante en nuestras sierras. Junto con ellos, la carne de caza, pero en un sentido amplio, procedente de cualquier animal que puede ser cazado por el hombre, y, por eso, hemos probado de ciervo, pichón, perdiz, jabalí, liebre, conejo, etc. La elección y la mezcla ha sido siempre al gusto del cocinero creador.

Ahora, cuando ya se acerca la edición del 2014, se ha querido publicar un recetario por parte del Patronato Provincial de Turismo València, Terra i Mar, que recoja y de a conocer todo lo que se nos ha ofrecido en los años anteriores. Pensamos que puede ser una forma de consolidar en el tiempo y el espacio lo que cada año ha sido efímero. Que de la lectura también tengamos buen provecho.





conkurs
GASTRONÒMIC
**caça i
bolets**
VILA DE BOCAIRENT

concurso gastronómico
caza y setas
villa de Bocairent



receptari / recetario



Restaurant/Restaurante
El Langostino de Oro
 C/ Sant Francesc, 31
 12500 Vinaròs (Castelló)
 Tel. 964 451 204

Porc senglar dues textures amb bolets a la salsa d'or / Jabalí dos texturas con setas a la salsa de oro

RECEPTA

INGREDIENTS (per a 4 persones)

Per a macerar la carn: 1 kg de carn de porc senglar, mitja ceba, 4 dents d'all, timó, pebrella, 2 fulles de llorer i ½ litre de vi blanc.

Per a segellar la carn: 200 dl d'oli, pebre en gra i 200 dl de vi blanc.

Per al sofregit: 1 ceba mitjana, 2 fulles de llorer, mig pimentó verd i mig pimentó roig, 2 dents d'all, oli, 1 tomaca ratllada, timó i pebrella.

Per a la guarnició: ½ kg de bolets i 2 peres cuites.

ELABORACIÓ

Macereu durant 24 hores la carn amb mitja ceba gran trossejada, unes dents d'all, timó, pebrella, llorer i sal, i arruixeu-ho amb vi blanc preferiblement, procurant que la carn quede coberta.

Passades 24 hores, si el macerat ha soltat molta sang, rebutgeu-lo.

En una olla segellem la carn amb oli i pebre en gra. Una vegada estiga segellada, l'arruixem amb vi blanc i deixem que s'evapore l'alcohol. Retirem la carn i la reservem.

En la mateixa olla fem un sofregit de ceba, llorer, pimentó verd i roig, unes dents d'all, timó i pebrella.

Una vegada fet el sofregit, li afegim la carn reservada, amb el suc que haja pogut soltar el segellat de la carn, i ho arruixem amb vi blanc (en olla exprés). Ho cobrim d'aigua arran de la carn i tanquem l'olla durant uns 45 minuts, aproximadament.

Extraiem la carn i tritureu la salsa (podeu colar-la amb un colador xinés o no, segons el gust). Rectifiquem-ho de sal. Talleu la carn en medallons. Munteu el plat i salseu-lo.

Acompanyeu la carn (en este cas) amb un saltat de bolets i pera cuïta, i arruixeu-ho amb la salsa de l'estofat.

Adaptació de la recepta: Juanma del Restaurant El Cancell.

RECETA

INGREDIENTES (para 4 personas)

Para macerar la carne: 1 kg de carne de jabalí, 1/2 cebolla, 4 dientes de ajo, tomillo, pebrella, 2 hojas de laurel y ½ litro de vino blanco.

Para sellar la carne: 200 dl de aceite, pimienta en grano y 200 dl de vino blanco.

Para el sofrito: 1 cebolla mediana, 2 hojas de laurel, 1/2 pimiento verde y ½ pimiento rojo, 2 dientes de ajo, aceite, 1 tomate rayado, tomillo y pebrella.

Para la guarnición: ½ kilo de setas y 2 peras cocidas.

ELABORACIÓN

Macerar durante 24 horas la carne con media cebolla grande troceada, unos dientes de ajo, tomillo, pebrella y laurel, sal y rociamos con vino blanco preferiblemente cuidando que quede la carne cubierta.

Pasadas 24 horas desechar el macerado si ha soltado mucha sangre.

En una olla sellamos la carne con aceite y pimienta en grano. Una vez esté sellada, rociar con vino blanco y dejar que evapore el alcohol. Retiramos la carne y reservamos.

En la misma olla, hacemos un sofrito de cebolla, laurel, pimiento verde y rojo, unos dientes de ajo, tomillo y pebrella.

Una vez hecho el sofrito, agregamos la carne reservada, con el jugo que haya podido soltar el sellado de la carne y rociar con vino blanco (en olla express). Cubrir de agua a ras de la carne (nunca más) y cerramos la olla durante unos 45 minutos aprox.

Sacar la carne y triturar la salsa (Se puede colar con un chino o no, según gustos). Rectificar de sal. Cortar la carne en medallones. Emplatat y salsear.

Acompanyar (en este caso) con un salteado de setas y pera cocida y rociamos con la salsa del estofado.

Arreglos de la receta Juanma Restaurant el Cancell.



1^{er}
premi
2008





Restaurant/Restaurante

Rossinyol

Ctra. Náquera a Serra, km 16

46119 Náquera (València)

Tel. 961 681 007

Raviolis de perdiu i bolets amb sopa de porc senglar i profiteroles farcides de fetges de perdiu / Raviolis de perdiz y setas con sopa de jabalí y profiteroles rellenos de hígaditos de perdiz

RECEPTA

INGREDIENTS

Raviolis: 4 perdius i els seus fetges, verdura (ceba, bolets, carlota, porro...), timó, romer, 12 fulls de pasta wantu.

Sopa de porc senglar: Cua de porc senglar, verdures (ceba, porros, alls, carlota), timó, romer i pebre en gra, porto i brandí, farina, sal i pebre.

Profiteroles farcides de mousse de fetge de perdiu: Fetge de perdiu, pasta choux, nata, sal, pebre, farina, aigua i sagí.

ELABORACIÓ

Raviolis: Desosseu les perdius i amb els ossos feu un caldo fosc. Piqueu la carn, els bolets i les verdures molt fines, ofegueu-ho tot i mulleu-ho amb el caldo fins que estiga tendre i quede reduït a gelea. Aromatitzeu-ho amb timó i romer.

Formeu els raviolis amb la pasta wantu i la gelea de carn.

Sopa de cua: Dessagneu la cua (4 o 5 hores en aigua freda).

Talleu les verdures en bresa. Talleu la cua, enfarineu-la i sofregiu-la a foc fort uns minuts i reserveu-la.

En la mateixa olla de fregir la cua, ofegarem les verdures, i a continuació afegirem la cua i les plantes aromàtiques.

Flamejarem amb conyac i porto, i ho reduïrem. Ho cobrirem amb aigua i ho courem fins que estiga tendre (4 o 5 hores, aproximadament), ho colarem i ho reservarem.

Profiteroles: Elaboreu una pasta choux de la manera tradicional, feu les profiteroles menudetes. Sofregiu el fetge, salpebreu, afegiu pasta, reduïu i coleu.

Farciu les profiteroles amb la *mousse*.

3 er Premi de 2008 - Cimbell de llebre

Este plat el va elaborar el Restaurant Palau Miramar.

No s'ha pogut recuperar la recepta.

RECETA

INGREDIENTES

Raviolis: 4 perdices y sus hígados, Verdura (cebolla, setas, zanahoria, puerro...), tomillo, romero, 12 hojas de pasta wantu.

Sopa jabalí: Rabo de jabalí, verduras (cebolla, puerros, ajo, zanahoria), tomillo, romero y pimienta en grano, oporto, coñac, harina, sal y pimienta.

Profiteroles rellenos de mousse de hígado de perdiz: Hígado de perdiz, pasta choux, nata, sal, pimienta, harina, agua y manteca.

ELABORACIÓN

Raviolis: Deshuesar las perdices y con los huesos hacer un caldo oscuro. Picar la carne, las setas y las verduras muy finas, rehogar y mojar con el fondo hasta que estén tiernos y queden reducidas a jalea. Aromatizar con tomillo y romero.

Formar los raviolis con la pasta wantu y la jalea de carne.

Sopa de rabo: Desangrar el rabo (4 a 5 horas en agua fría).

Cortar las verduras en mirepoix. Cortar el rabo, enharinar y sofreír a fuego fuerte unos minutos y reservar.

En la misma olla de freír el rabo, rehogaremos las verduras y a continuación añadimos el rabo y las plantas aromáticas.

Flambear con coñac y oporto, reducir. Cubrir con agua y cocer hasta que esté tierno (4 a 5 horas aproximadamente) colar y reservar.

Profiteroles: Elaborar una pasta choux de la manera tradicional, hacer los profiteroles pequeños. Sofreír el hígado, salpimentar, añadir pasta, reducir y colar.

Rellenar los profiteroles con el *mousse*.

3 er Premio de 2008 - Cimbél de liebre

Este plato fue elaborado por el Restaurante Palau Miramar.

No se ha podido recuperar la receta.





Restaurant/Restaurante
Hotel Les Rotes
 Ctra. de les Rotes, 85
 03700 Dénia (Alacant)
 Tel. 965 780 323
 reservas@hotellesrotesdenia.com
 hotellesrotes@hotellesrotes.com

Timbal de foïja farcit de *foie*, bolets amb aromes de terra del bosc i fum / Timbal de focha relleno de *foie*, setas con aromas de tierra del bosque y humo

RECEPTA - INGREDIENTS (per a 8 comensals)

L'elaboració d'este plat de caça dura entre 6 i 8 hores. És un dels plats grans de la cuina francesa, és originari del Perigord.

Esta recepta que oferisc, encara que un poc simplificada, es basa en la creació de Prosper Montagné, tal com apareix en la Larousse dels anys trenta:

2 botelles d'un vi negre bo amb molt de cos, 1 llebre de 3,5 kg, 3 llenques de cansalada, 100 g de greix d'oca, 200 g d'all, 1 manat d'herbes, 3 carlotes, 2 cebes, bolets de temporada, 10 cl de vinagre de vi negre, sal i pebre acabat de moldre.

Quan compreu la foïja, demaneu que us reserven la sang, el fetge (vigileu que us lleven la fel), els pulmons, el cor i les vísceres de l'animal.

ELABORACIÓ

Assaoneu la foïja amb sal i pebre, enllardeu-la amb les llenques de cansalada. Poseu la foïja en una cassola ovalada amb tapa que tanque hermèticament. Uteu l'olla amb greix d'oca. Afegiu els alls, el manat d'herbes, les carlotes, les cebes, el vinagre i una botella de vi. Salpebreu moderadament. Poseu la cassola a foc lent, ben tapada, durant tres hores.

Tritureu els interiors de l'animal fins que obtingueu una pasta homogènia.

Després de tres hores, retireu la foïja de la cassola i poseu-la en una font calenta. Coleu el contingut de la cassola i afegiu-lo a la pasta dels interiors. Pressioneu-ho bé i aneu afegint a poc a poc la mitja botella de vi per a facilitar l'operació i mescleu molt bé la pasta fins que aconseguíu la consistència d'un puré.

Poseu la pasta novament en la cassola, afegiu la foïja i torneu-la a posar a foc lent, ben tapada, durant unes 3 hores més, i desgreixeu de tant en tant amb una cullera.

Un quart d'hora abans d'acabar la cocció, afegiu la sang (que haureu batut prèviament amb una forqueta fins que quede ben líquida i li haureu afegit una cullerada del puré, no bullint). Barregeu-ho i afegiu-ho a la cassola sense deixar que bulla i imprimiu-li un moviment de vaivé perquè la sang quede ben barrejada.

Retireu-ho del foc i lleveu els ossos perquè quede només la carn de la foïja. Diposeu la carn en una font fonda i cobriu-la amb la salsa ben calenta.

Serviu-la acompanyada de triangles de pa torrat menuts i poseu en mig un tros de *foie* amb el saltat de bolets.

(Per al fum, utilitzareu una pipeta de fumar carn que introduïreu dins d'un got o recipient transparent, que li donarà el toc de sabor al plat).

RECETA - INGREDIENTES (para 8 comensales)

La elaboración de este plato de caza dura entre 6 a 8 horas. Es uno de los grandes platos de la cocina francesa, originario del Perigord.

Esta receta que ofrezco, aunque algo simplificada, se basa en la creación de Prosper Montagné, tal como aparece en el Larousse de los años 30:

2 botellas de un buen vino tinto con mucho cuerpo, 1 liebre de 3'5 kg, 3 lonjas de tocino, 100 gr de grasa de oca, 200 gr de ajo, 1 bouquetgarní, 3 zanahorias, 2 cebollas, setas de temporada, 10 cl de vinagre de vino tinto, sal y pimienta recién molida.

Al comprar la focha pedir que se reserve la sangre, el hígado (cuidando de retirar la hiel), los pulmones, el corazón y las vísceras del animal.

ELABORACIÓN

Sazonar la focha con sal y pimienta, bardarla con las lonjas de tocino. Poner la focha en una "cocotte" ovalada con tapa que cierre herméticamente. Embetunar la olla con la grasa de oca. Añadir los ajos, el bouquetgarní, las zanahorias, las cebollas, el vinagre y una botella de vino. Salpimentar moderadamente. Ponerla a fuego lento bien tapada durante tres horas.

Triturar los interiores del animal hasta conseguir una pasta homogénea.

Después de tres horas retirar la focha de la cocotte y ponerla en una fuente caliente. Colar el contenido de la cocotte y agregarlo a la pasta de interiores. Presionar bien e ir añadiendo poco a poco la media botella de vino para facilitar la operación y mezclar muy bien la pasta hasta lograr la consistencia de un puré.

Poner la pasta nuevamente en la cocotte, agregar la focha y volverla al fuego bien tapada por otras tres horas a fuego lento, desengrasando de vez en cuando con una cuchara.

Un cuarto de hora antes de terminar la cocción, agregar la sangre: batirla previamente con un tenedor hasta que quede bien líquida, añadiéndole una cucharada del puré, no hirviendo. Mezclarlo y añadirla a la cocotte sin dejar que hierva, imprimiéndole un movimiento de vaivén para que quede la sangre bien mezclada.

Retirar del fuego y quitar los huesos para quede solamente la carne de la focha. Disponerla en una fuente honda y cubrirla con la salsa bien caliente.

Servir acompañada de pequeños triángulos de pan tostado y poner en medio un trozo de *foie* con el salteado de setas.

(Para el humo se utilizará una pipeta de ahumar introduciéndola dentro de un vaso o recipiente transparente que le dará el toque de sabor al plato).



1^{er}
premi
2009





Restaurant/Restaurante
La Gruta,
Círculo Industrial
C/ Sant Nicolau, 19
03801 Alcoi (Alacant)
Tel./fax: 965 545 404
lagruta.circulo@gmail.com
f LaGrutaGastronomica

Rellomello de cérvol amb salsa de boletus, bolets i fruites seques / Solomillo de ciervo con salsa de boletus, setas y frutos secos

RECEPTA

INGREDIENTS

Rellomello de cérvol amb salsa Café París, boletus, bolets i fruites seques.

Per a la salsa: Fregim lentament amb oli d'oliva verge 150 g de ceba, 200 g de *boletus edulis*, 100 g de bolets de xop, 200 cl de suc de carn reduït i una infusió de pebrella. Heu de coure-ho durant 20 minuts aproximadament i espessir-ho més tard amb un poc de Maicena. Serviu-ho sobre la base del plat i acompanyeu-ho de tòfona negra, un saltat de *boletus edulis*, una selecció de bolets menuts a la planxa, puré de creïlla per a subjectar la decoració i acabeu-ho amb unes pipes de carabassa torrades al forn amb sal.

Rellomello: Una vegada net, marqueu-lo a la planxa per ambdós costats a 210°C, i deixeu-lo reposar uns 3 minuts sobre una reixeta per a aconseguir que els suc de la carn es queden en el seu interior. Mentre fem el muntatge del plat, marquem posteriorment els laterals de la carn i passem a fer la presentació.

RECETA

INGREDIENTES

Solomillo de ciervo con salsa café París, boletus, setas y frutos secos.

Para la salsa: Pochamos con aceite de oliva virgen 150 gr de cebolla, 200 gr de *Boletus Edulis*, 100 gr de "Bolets de Chop", 200 cl de jugo de carne reducido y una infusión de pebrella. Se cuece durante 20 minutos aproximadamente y lo espesamos más tarde con un poco de maicena. Se sirve sobre la base del plato acompañándola de trufa negra, un salteado de *Boletus Edulis*, una selección de setas pequeñas a la plancha, puré de patata para sujetar la decoración y terminamos con unas pipas de calabaza tostadas al horno con sal.

Solomillo: Una vez limpio, se marca a la plancha por ambos lados a 210 Cº, y se deja reposar unos 3 minutos sobre una rejilla para conseguir que los jugos de la carne se queden en su interior. Mientras hacemos el montaje del plato, marcamos posteriormente los laterales de la carne y se pasa a la presentación.

2^o
on.
premi
2009





Restaurant/Restaurante
Casa Granero
 C/ Cantó de la Torre, 9
 46118 Serra (València)
 Tels. 961 688 425 - 636 739 536

Mandonguilles de porc senglar i ragú de les seues parts nobles amb rovellons, boletus i tòfona / Albondigas de jabalí y ragú de sus partes nobles con rebollones, boletus y trufa

RECEPTA - INGREDIENTS (per a 6 persones)

Mandonguilles: 1 kg de carn picada de porc senglar, 250 g de cansalada de porc fresca picada, 3 rellemells de porc senglar, sal, pebre acabat de moldre i herbes provençals, 50 g de molla de pa tallada a daus xicotets, 10 g de pinyons, una mica de canella mòlta, 2 dents d'all picats a ganivet, 1 culleradeta de clau mòlt, 1 culleradeta de pebre negre mòlt, 1 ou batut, 1 copeta de brandi, 1 tòfona ratllada, unes fulles de joliver picades amb el ganivet, sal, oli per a fregir les mandonguilles i farina per a arrebossar-les.

ELABORACIÓ

Barregeu tots els ingredients pastant-los molt bé i deixeu-los reposar unes 5 hores. A continuació feu les mandonguilles i passeu-les per la farina, fregiu-les amb oli abundant i reserveu-les. (Si feu les mandonguilles d'uns 80 g, n'eixiran unes 24 unitats).

Feu a continuació una bresa amb 2 carlotes, una rameta d'api, una cabeça d'all partida per la meitat, el blanc d'un porro, 2 cebes mitjanes, 1 rameta de timó, 2 fulles de llorer i 1 rameta de romer.

Ingredients i elaboració de la salsa: ½ kg de boletus nets tallats a daus, ½ kg de rovellons tipus botó sencers, ½ kg de rovellons, ¼ de brandi, ½ litre de vi de porto, 150 g d'oli, 1 litre i mig d'aigua, aproximadament, sal, pebre negre mòlt, una tòfona mitjana i la bresa de verdures.

Col·loqueu una cassola al foc amb l'oli i quan estiga calent, salteu els boletus i els rovellons i salpebreu-los. Una vegada saltats, els heu de traure i reservar i amb l'oli restant ofegueu la bresa fins que estiga blana; una vegada la bresa ofegada, incorporeu el brandi i el porto i flamegeu-ho, i quan s'apage, deixeu-ho reduir 5 minuts i incorporeu-hi l'aigua i deixeu-ho coure uns 45 minuts més.

Rectifiquem de sal, triturarem i colarem amb un colador i ho posarem de nou al foc. Quan trenque a bullir, li afegirem les mandonguilles i les deixarem coure durant uns 8 o 10 minuts a foc viu; en els 3 o 4 minuts últims introduïrem els boletus i els rovellons, rectificarem de sal i, si la salsa ens haguera quedat un poc clara, la lligaríem amb Maicena.

Tot seguit, talleu els rellemells de porc senglar a daus, salpebreu-los i assaoneu-los amb les herbes provençals, després els heu de daurar en una paella ben calenta amb un poc d'oli, procurant que es queden rosats per dins. Incorporeu-los al guisat de les mandonguilles amb el foc apagat, ratlleu la tòfona i tapeu-ho. Espereu uns 5 minuts i serviu-ho.

RECETA - INGREDIENTES (para 6 personas)

Albóndigas: 1 kg de carne picada de jabalí, 1/4 de tocino de cerdo fresco picado, 3 solomillos de jabalí, sal, pimienta recién molida y hierbas provenzales, 50 gr de miga de pan cortada en dados pequeños, 10 gr de piñones, una pizca de canela molida, 2 dientes de ajo picados a cuchillo, 1 cucharadita de clavo molido, 1 cucharadita de pimienta negra molida, 1 huevo batido, 1 copita de brandi, 1 trufa rallada, hojas de perejil picadas con el cuchillo, sal, aceite para freír las albóndigas y harina para rebollarlas.

ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes amasarlos muy bien dejando reposar unas 5 horas. A continuación hacer las albóndigas y pasar por la harina, freírlas con abundante aceite y reservar. (Haciendo las albóndigas de 80 grms. nos saldrán unas 24 unidades).

Hacer a continuación una bresa con 2 zanahorias, una ramita de apio, una cabeza de ajos partida por la mitad, el blanco de un puerro, 2 cebollas medianas, 1 ramita de tomillo, 2 hojas de laurel, 1 ramita de romero.

Ingredientes y elaboración de la salsa: ½ kg de boletus limpios cortados en tacos, 1/2 kg de rebollones tipo botón enteros, 1/2 kg de rebollones, 1/4 de brandi, 1/2 litro de vino de oporto, 150 gr de aceite, 1 litro y medio de agua aprox., sal, pimienta negra molida, una trufa mediana y la bresa de verduras.

Colocar una cacerola al fuego con el aceite y cuando este caliente saltear en él los boletus y los rebollones, salpimentarlos, una vez salteados sacar y reservar y con el aceite restante rehogar la bresa hasta que se nos quede blanda, una vez la bresa rehogada incorporar el brandi y el oporto y flambear, cuando se apage dejar reducir 5 minutos e incorporar el agua dejar cocer por espacio de 45 minutos.

Rectificaremos de sal triturar y colar por un colador, llevar de nuevo al fuego, cuando rompa a hervir agregar las albóndigas dejándolas cocer por espacio de unos 8 o 10 minutos a fuego vivo e introducir en los 3 o 4 últimos minutos los boletus y los rebollones, rectificar de sal y si nos hubiese quedado la salsa un poco clara ligarla con maicena,

A continuación cortar los solomillos de jabalí en tacos, salpimentarlos, y sazonarlos con las hierbas provenzales, dorarlos en una sartén bien caliente con un poco de aceite procurando que se nos queden sonrosados por dentro e incorporar al guiso de las albóndigas con el fuego apagado, rallar la trufa y tapar. Esperar unos 5 minutos y servir.



3^{er}
premi
2009





Restaurant/Restaurante
Casa Granero
C/ Cantó de la Torre, 9
46118 Serra (València)
Tels. 961 688 425 - 636 739 536

Galta de porc senglar al Pedro Ximénez amb bolets i tòfona blanca, boletus i poma / Carrillada de jabali al Pedro Ximénez con setas y trufa blanca,boletus y manzana

RECEPTA - INGREDIENTS (per a 6 persones)

150 g d'oli, 2 tòfones blanques, 12 galtes de porc senglar, brandi i Pedro Ximénez, 500 g de rovellons nets, 500 g de boletus, sal, una bresa i aigua calenta.

Ingredients per a la bresa: 2 carlotes tallades a rodanxes, 1 cabeça d'all's partida, 2 cebes mitjanes tallades en daus grans, el blanc d'un porro tallat a rodanxes, unes fulles d'api, 1 rameta de timó, 1 rameta de romer, mig got de brandi, ¾ de Pedro Ximénez, uns grans de pebre negre, un poc de nou moscada acabada de ratllar i uns claus en gra.

ELABORACIÓ

Col·loqueu les galtes en un recipient i afegiu-li el brandi i el vi de PX. Incorporeu-hi la bresa, cobriu-ho tot bé i macereu-ho durant 8 o 10 hores.

Passat este temps, traieu les galtes i col·loqueu tota la bresa a escórrer bé en una escorredora. Col·loqueu una cassola al foc amb l'oli i daureu-hi les galtes, salpebrant-les amb un poc de sal; una vegada daurades les heu de traure i reservar en un recipient.

Saltegeu amb l'oli els rovellons i els boletus; una vegada saltats, reserveu-los en un recipient a banda i incorporeu a l'oli la bresa prèviament escorreguda, ofegueu-la bé fins que comence a prendre color i aboqueu el vi de PX i el brandi de la maceració. A continuació, incorporeu les galtes i deixeu-ho reduir a la meitat; després incorporeu aigua calenta, cobriu-ho tot i deixeu-ho coure a foc suau uns 90 minuts, aproximadament (és convenient que les aneu tocant i quan alguna estiga tendra, retireu-la i reserveu-la a banda). Una vegada totes cuites, traieu-les de la salsa i tritureu la salsa, coleu-la i feu alçar de nou el bull. Després poseu els rovellons, els boletus i les galtes, rectificau-ho de sal i, si la salsa ha quedat clara, lligueu-la amb un poc de Maicena. Rattleu les tòfones a l'últim moment i deixeu-ho reposar tapat uns 5 minuts. Serviu-ho amb els gallons de poma torrada.

Ingredients per a la guarnició: 3 pomes golden i sucre roig.

ELABORACIÓ

Peleu i talleu les pomes en 6 parts cada una i lleveu les llavors; arruixeu-les amb un poc de sucre roig i torreu-les al forn, a 180°C, durant 15 minuts.

RECETA - INGREDIENTES (para 6 personas)

150 gr de aceite, 2 trufas blancas, 12 carrilladas de jabalí, brandi y Pedro Ximénez, 500 gr de rebollones limpios, 500 gr de boletus, sal y una bresa, y agua caliente.

Ingredientes para la bresa: 2 zanahorias cortadas en rodajas, 1 cabeza de ajos partida, 2 cebollas medianas cortadas en dados grandes, el blanco de un puerro cortado en rodajas, unas hojas de apio, 1 ramita de tomillo, 1 ramita de romero, medio vaso de brandi, ¾ de Pedro Ximénez, unos granos de pimienta negra, un poco de nuez moscada recién rallada y unos clavos en grano.

ELABORACIÓN

Colocar las carrilladas en un recipiente y agregar el brandi y el vino de px e incorporar la bresa, cubrir todo bien y macerar por un espacio de 8 o 10 horas.

Pasado este tiempo sacar las carrilladas y colocar toda la bresa a escurrir bien en una escurridera, colocar una cacerola al fuego con el aceite y dorar las carrilladas sazonándolas con un poco de sal, una vez doradas sacar y reservar en un recipiente.

Saltear con el aceite los rebollones y los boletus, una vez salteados reservar en un recipiente aparte e incorporar al aceite la bresa previamente escurrida, rehogarla bien hasta que empiece a tomar color e introducir el vino de px y el brandi de la maceración. Seguidamente incorporar las carrilladas y dejar reducir a la mitad, a continuación incorporar agua caliente cubriéndolo todo y dejándolo cocer a fuego suave durante 90 minutos aproximadamente (es conveniente ir tocándolas y las que estén tiernas retirarlas y reservarlas aparte). Una vez todas cocidas retirar de la salsa y triturar la salsa, colar y levantar de nuevo el hervor, incorporando los rebollones y los boletus y las carrilladas, rectificar de sal y si ha quedado la salsa clara ligarla con un poco de maicena. Rallar las trufas en el último momento y dejar reposar tapado unos 5 minutos y servir con los gajos de manzana asada.

Ingredientes para la guarnición: 3 manzanas golden, azúcar moreno.

ELABORACIÓN

Pelar y cortar las manzanas en 6 cuartos cada una, quitándoles las pepitas, rociar con un poco de azúcar moreno y asar al horno a 180 grados durante 15 minutos.







Restaurant/Restaurante

Vaixell

C/ 30, núm. 34

46182 Paterna (València)

Tel. 961 322 634

tomasvaixellrestaurant.com

RECEPTA

INGREDIENTS

100 g de rellomello de cérvol, 1 cullerada sopera de sal de Maldon, 1 cullerada sopera de pebre negre, ¼ de dent d'all ratllat, 1 g de gingebre fresc ratllat, 1 cullerada sopera de cibulet a bastonets, 1 cullerada sopera de tòfona negra (*tuber melanosporum*) i 1 cullerada sopera de sèsam cru.

Per a la salsa Ponzu: 1 cullerada de salsa de soja, 1 cullerada de suc de llima i 1 cullerada de dashi (caldo japonés de peix).

Per a l'oli: 1 cullerada d'oli de sèsam i 3 cullerades d'oli d'oliva.

ELABORACIÓ

Talleu el rellomello a talladets fines i col·loqueu-les superposades en el centre del plat. Unteu cada talladeta amb un poc, molt poc, d'all i gingebre ratllat. Col·loqueu damunt de cada talladeta dos o tres bastonets de cibulet.

Tot just abans de servir, calfeu una paella fins que comence a fumejar. Llavors, afegiu l'oli a la paella i deixeu que es calfe al màxim. Escaldu la carn del plat amb este oli.

Afegiu 2 o 3 cullerades de ponzu, també sobre la carn i, a continuació, assaoneu-ho amb la sal de Maldon i pebre negre.

Ratlleu abundant tòfona negra sobre la preparació i empolvoreu-la amb un poc de sèsam acabat de torrar.

Sashimi de cérvol amb tòfona negra / Sashimi de ciervo con trufa negra

RECETA

INGREDIENTES

100 gr de Solomillo de ciervo, 1 cucharada sopera de sal Maldom, 1 cucharada sopera de pimienta negra, 1/4 de diente de ajo rallado, 1 gr de gengibre fresco rallado 1 cucharada sopera de cebollino en bastones, 1 cucharada sopera de trufa negra (*tuber melanosporum*) y una cucharada sopera de sésamo crudo.

Para la salsa Ponzu: 1 cucharada de salsa de soja, 1 cucharada de zumo de limón y 1 cucharada de dashi (caldo de pescado japonés).

Para el aceite: 1 cucharada de aceite de sésamo y 3 cucharadas de aceite de oliva.

ELABORACIÓN

Cortar el solomillo en lonchitas finas y colocarlas superpuestas, en el centro del plato. Untar cada lonchita con un poco, muy poco, de ajo y jengibre rallado. Colocar encima de cada lonchita dos o tres bastoncitos de cebollino.

Justo antes de servir, calentar una sartén hasta que empiece a humear. Entonces añadir el aceite a la sartén, y dejar que se caliente al máximo. Escaldar la carne del plato con este aceite.

Añadir 2 o 3 cucharadas de ponzu, también sobre la carne y, a continuación, sazonar con sal Maldom y pimienta negra.

Rallar la trufa negra abundante sobre la preparación y espolvorear con un poco de sésamo recién tostado.





Restaurant/Restaurante
Cerveseria Gambrinus
Av. del Cerro, 15
46392 Siete Aguas (València)
Tel. 962 340 251

Fesols de la Bañeza amb rovellons, conill de muntanya, perdiu de bec roig i bolets de xop acompanyats de piparres dolces i coentes / Alubias de la Bañeza con niscalos conejo de monte, perdiz de pico rojo y setas de chopo acompañadas de piparas dulces y picantes

RECEPTA

INGREDIENTS

Fesols, perdiu, conill, rovellons, bolets, alls, llorer, ceba, porro, carlota, tomaca, pebre roig dolç, sal, oli d'oliva, piparres dolces i coentes.

ELABORACIÓ

Poseu els fesols a remulla en una cassola amb aigua freda la vespra. Tapeu els fesols, afegiu-los una cabeça d'all i llorer i poseu-los a coure a foc lent. Quan trenquen a bullir, afegiu-los aigua freda.

En una paella amb oli d'oliva, fregiu per este ordre: la perdiu, el conill, els rovellons i els bolets, i reserveu-ho.

Després feu un sofregit de ceba, porro, carlota, tomaca i pebre roig dolç.

A meitat de la cocció afegiu el conill i la perdiu, després el sofregit, i quan falten 15 minuts, més o menys, incorporeu-hi els rovellons i els bolets i doneu el punt de sal.

Este plat l'acompanyarem amb piparres dolces i coentes.

RECETA

INGREDIENTES

Alubias, perdiz, conejo, niscalos, setas, ajos, laurel, cebolla, puerro, zanahoria, tomate, pimentón dulce, sal, aceite de oliva, piparas dulces y picantes.

ELABORACIÓN

Se ponen las alubias en remojo la víspera en una cazuela con agua fría. Se cubre las alubias, se añade una cabeza de ajos, laurel y que cueza a fuego lento. Se va añadiendo agua fría cuando rompa a hervir.

En una sartén con aceite de oliva se van friendo por este orden: perdiz, conejo, niscalos y setas y se reservan.

Después se hace un sofrito de cebolla, puerro, zanahoria, tomate y pimentón dulce.

A mitad de la cocción se añade el conejo y la perdiz a continuación el sofrito cuando falte 15 minutos más o menos, se le añaden los niscalos y las setas se le da el punto de sal.

Este plato lo acompañaremos con piparas dulces y picantes.

3er.
premi
2010





Restaurant/Restaurante
Juan XXIII
C/ Papa Joan XXIII, 8
46450 Benifaió (València)
Tel. 961 784 575

Caneló de colomí / Canelón de Pichón

RECEPTA

Per al farciment: Desossarem els pits i les cuixes d'un colomí d'uns 400 g. Amb la carcassa que ens queda farem un fons fosc, tallarem els pits i les cuixes a trossets, ho posarem en una paella amb una ceba i ho sofregirem tot i ho salpebrarem. Afegirem un poc de fetge d'ànec o *foie micuit* i quan estarà tot sofregit afegirem 100 ml de crema de llet i una miqueta de nou moscada.

Courem la pasta amb aigua abundant amb una fulla de llorer i un poquet d'oli.

Per al fons fosc: Daurem la carcassa del colomí en el forn. En un cassot posarem un porro, una ceba i dues carlotes. Afegirem la carcassa, un got d'aigua i un got de vi negre i ho posarem a foc lent fins que reduïska a la tercera part. Tastarem i rectificarem de sal.

Per al muntatge del plat: Farem un puré de creïlles, deixarem el caneló damunt i el cobrirem amb un poc de crema de llet; a continuació ratlleu parmesà per damunt i gratineu, i ruixeu amb una culleradeta de fons fosc.

RECETA

Para el relleno: deshuesaremos las pechugas y los muslos de un pichón de unos 400 gr. Con la carcasa que nos queda haremos un fondo oscuro, cortaremos las pechugas y los muslos a trocitos pequeños lo pondremos en una sartén con una cebolla y lo sofreiremos todo salpimentándolo. Añadiremos un poquito de hígado de pato o *foie micuit*, cuando esté todo sofrito añadiremos 100 ml de crema de leche y un poquito de nuez moscada.

Coceremos la pasta con agua abundante con una hoja de laurel y un poquito de aceite.

Para el fondo oscuro: dorar la carcasa del pichón, en el horno. En un cazo pondremos un puerro, una cebolla y dos zanahorias. Añadir la carcasa un vaso de agua y un vaso de vino tinto y ponerlo a fuego lento hasta que reduzca a la tercera parte. Probar y rectificar de sal.

Para el montaje del plato: Haremos un puré de patatas, dejaremos el canelón encima y napanlo con una poquita crema de leche, rallar parmesano por encima y gratinar, y rociar con una cucharadita de fondo oscuro.

1^{er}
premi
2011





Restaurant/Restaurante
La Plaza
Plaça de la Llibertat, 16
46900 Torrent (València)
Tel. 961 080 490

Niu de perdiu de caça desossada amb bolets silvestres a l'aroma de xocolate / Nido de perdiz de caza deshuesada con setas silvestres al aroma de chocolate

RECEPTA

INGREDIENTS

2 perdius de caça desossades, 250 g de bolets, 60 g de cobertura de xocolate pur negre, 4 fulls de pasta brie, 1 got normal de caldo de pollastre, 1 ceba pelada en juliana i oli d'oliva extra.

ELABORACIÓ

Es confiten les perdius amb llorer i pebre en gra a baixa temperatura. Quan estiguen blanques es retiren i es deixen refredar.

Després es desossen i es posen a la paella amb oli d'oliva extra.

Els bolets i la ceba, se sofregixen després. El caldo de pollastre i el xocolate es mesclen i s'aparten per a més tard. Amb la pasta brie es modela el niu i s'enforna i quan estiga s'aparta. Es munta el plat i es decora a gust del cuiner.

RECETA

INGREDIENTES

2 perdices de caza deshuesadas, 250 gr de setas, 60 gr de cobertura de chocolate puro negro, 4 hojas de pasta brie, 1 vaso normal de caldo de pollo, 1 cebolla pelada en juliana y aceite de oliva extra.

ELABORACIÓN

Se confitan las perdices con laurel y pimienta en grano a baja temperatura. Cuando estén blandas se retiran y se dejan enfriar.

Luego se deshuesan y a la sartén con aceite de oliva extra.

Las setas y cebolla, se sofríen luego. El caldo de pollo y el chocolate se mezcla y se apartan luego. Con la pasta brie se moldea el nido y se hornea cuando este se aparta. Se monta el plato y se decora a gusto del cocinero.





Restaurant/Restaurante
La Gruta,
Círculo Industrial
 C/ Sant Nicolau, 19
 03801 Alcoi (Alacant)
 Tel./fax: 965 545 404
 lagruta.circulo@gmail.com
 La Gruta Gastronómica

Milfulls de llomello de cérvol amb salsa Café de París i guarnició de sotabosc / Milhojas de lomo de ciervo con salsa café París y guarnición de sotobosque

RECEPTA

Per a la salsa: sofregiu 250 g de ceba amb 125 g de mantega, afegiu 8 g de café soluble i 400 cl de nata líquida que continga un 35 % de matèria grassa. Proveu el punt de sal i deixeu reduir la nata.

Per al milfulls: netegeu de greix i nervis tot el llomello. A continuació talleu-lo en peces d'uns 10 cm de llarg, a continuació talleu la carn al biaix començant per un costat de la peça, a fi de fer racions rectangulars d'uns 2 cm, i reserveu-les. A l'hora de muntar el plat, intercaleu un filet rectangular de llomello de cérvol amb un boletus a la planxa, ambdós tallats de la mateixa grandària. Poseu tres capes per ració i comensal.

Guarnició de sotabosc: per a la terra, mulleu pa casolà amb café i introduïu-lo en el forn a 40°C, 24 hores. Ratlleu-lo perquè no quede uniforme.

Per a la pedra: un bescuit de regalíssia, 85 g de farina d'ametlla marcona, 125 g de clara d'ou, 80 g de rovell, 60 g de sucre, 40 g de pasta de regalíssia, un sífó i dues càrregues.

Amb Thermomix, poseu tots els ingredients, tritureu-los molt bé, passeu-ho tot per un tamis i introduïu-ho en el sífó. Poseu les dues càrregues i deixeu-ho reposar en nevera un mínim de 2 hores.

A banda, agafeu gots de plàstic transparent d'uns 5 cm d'altura i en la base feu tres talls d'1 cm de longitud; afegiu 1/3 de la càrrega del sífó i introduïu 45 segons en el microones a màxima potència. Refredeu-ho en la nevera i ja està preparat per a decorar.

Crema de castanyes: 200 g de castanyes seques, 75 g de sucre roig i 125 cl d'aigua. Ho courem tot junt i a continuació farem un puré espès per a poder fer la decoració (utilitzeu el puré de castanya per a subjectar els bolets i les herbes de la muntanya).

RECETA

Para la salsa: Pochar 250gr de cebolla con 125gr de mantequilla, añadir 8gr de café soluble y 400cl de nata líquida que contenga un 35% de materia grasa. Probar el punto de sal, y dejar reducir la nata.

Para el milhojas: limpiar de grasa y nervios todo el lomo. A continuación cortar en piezas de unos 10cm de largo, seguidamente cortar la carne al biés empezando por un lado de la pieza, realizando así raciones rectangulares de unos 2cm. Y reservar. A la hora del montaje del plato, intercalar un filete rectangular de lomo de ciervo con un boletus a la plancha, ambos cortados del mismo tamaño. Poner 3 capas por ración y comensal.

Guarnición de sotobosque: para la tierra, mojar pan casero con café e introducir en el horno a 40Cº, 24 horas. Rallarlo para que no quede uniforme.

Para la piedra: un bizcocho de regaliz, 85 gr de harina de almendra marcona, 125 gr de clara de huevo, 80 gr de yema, 60 gr de azúcar, 40 gr de pasta de regaliz, un sífón y 2 cargas.

Con Thermomix, poner todos los ingredientes, tritararlo muy bien, pasar por un tamiz e introducirlo en el sífón. Poner las 2 cargas y dejar reposar en nevera un mínimo de 2 horas.

Por otro lado, coger vasos de plástico transparente de unos 5 cm de altura practicar en la base 3 cortes de 1cm de longitud, añadir 1/3 de la carga del sífón e introducir 45 segundos en el microondas a máxima potencia. Enfriarlo en la nevera y ya está listo para decorar.

Crema de castañas: 200 gr castañas secas, 75 gr de azúcar moreno y 125 cl de agua. Cocer todo junto y hacer seguidamente un puré espeso para poder realizar la decoración (utilizar el puré de castaña para sujetar las setas y las hierbas de la montaña).







Restaurant/Restaurante
Casa Granero
 C/ Cantó de la Torre, 9
 46118 Serra (València)
 Tels. 961 688 425 - 636 739 536

Estofat de porc senglar i morelles d'ànec al xocolate amb la seua torre de pastís de bolets i ànec / Estofado de Jabalí y mollejas de Pato al chocolate con su torre de pastel de setas y pato

RECEPTA - INGREDIENTS (per a 6 persones)

Per al porc senglar: 1,5 kg de daus de porc senglar nets de nervis, 150 g d'oli, sal, 100 g de xocolate amarg, una bresa per a macerar, aigua calenta i 9 morelles d'ànec confitades.

Per a la bresa: 1 litre de brandi, 6 baies de ginebre, uns claus en gra, una culleradeta de pebre negre molt, una mica de canella, 2 carlotes tallades a rodanxes, el blanc d'un porro tallat a rodanxes, 2 cebes tallades en daus grans, 1 cabeça d'alls mitjana partida en dues, 1 rameta de timó i 1 rameta de romer.

ELABORACIÓ: Col·loqueu els daus de porc senglar en una cassola i macereu procurant que quede tot cobert, entre 8 i 10 hores; passat este temps, retireu els daus. Col·loqueu la bresa a escórrer, col·loqueu una cassola al foc amb l'oli, assaoneu el porc senglar amb sal i passeu-lo per farina; incorporeu els daus, daureu-los i retireu-los.

Fregiu tots els ingredients fins a daurar-se i, incorporeu-hi el brandi i el porc senglar; reduir uns 5 minuts i ho cobrirem amb aigua calenta; coure a foc lent fins que el porc senglar estiga tendre; retireu els daus de porc senglar i tritureu la salsa, coleu-la i porteu-la novament al foc; rectifiqueu de sal i de lligam. Afegiu la carn i les morelles d'ànec tallades a rodanxes, incorporeu el xocolate ratllat i deixeu-lo coure 2 minuts. Serviu-ho acompanyat de la torre de bolets i ànec prèviament saltats.

Per al pastís de bolets i ànec: 500 g de bolets variats, 1 cuixa d'ànec, 1 ceba mitjana, 1 carlota, 1 fulla de llorer, 1 fulla d'api, 150 g de porro, 1 litre d'aigua, 1 culleradeta de farina, 3 làmines de pa de motle, 50 g de mantega, 100 g de porro tallat molt fi, sal i pebre, 5 ous i ¼ de nata líquida.

ELABORACIÓ: Col·loqueu la cuixa d'ànec amb la ceba, la carlota, el llorer, l'api i el porro amb un poc de sal i un litre i mig d'aigua a coure fins que quede tendre. Una vegada cuit, retireu la cuixa i esmolleu-la, retirant la pell i els ossos; a part, salteu 100 g del blanc del porro amb 50 g de mantega i 50 g d'oli, salpebreu-ho i, quan el porro comence a agafar color, incorporeu-hi 500 g de bolets variats i salteu-los. Incorporeu el pa de motle tallat en daus i ¼ de caldo de la cocció, ¼ de nata líquida, deixeu-ho coure; afegiu la cuixa esmol·lada i deixeu-la que tempere un poc; incorporeu-hi els ous batuts amb de sal i pebre i tòfona ratllada, ho mesclarem bé i ho col·locarem en un motle de puding; s'ha de coure en el forn a 180°C al bany maria fins que el puding estiga cuit (aprox. 45 minuts).

Salsa de la Torre: Salteu dues escalunyes tallades en daus amb un poc d'oli i mantega i quan comence a tindre color incorporeu-hi la mescla de bolets, salteu i afegiu una cullerada sopera rasa de farina i sofregiu-ho bé. Afegiu mitja copeta de brandi i flamegeu-ho fins que s'apague; introduïu un quart de caldo i deixeu-ho coure tot uns 3 minuts. Tritureu-ho bé i porteu-ho novament al foc, afegint un dollet de nata líquida; comproveu el lligam de la salsa i en el moment de servir afegiu un poc de tòfona ratllada.

RECETA - INGREDIENTES (para 6 personas)

1'5 kg de tacos de jabalí limpios de nervis, 150 gr de aceite, sal, 100 gr de chocolate amargo, y una bresa para macerar, agua caliente, y 9 mollejas de pato confitadas.

Para la bresa: 1 Litro de brandi, 6 ballas de enebro, unos clavos en grano, una cucharadita de pimienta negra molida, una pizca de canela, 2 zanahorias cortadas en rodajas, el blanco de un puerro cortado a rodajas, 2 cebollas cortadas en dados grandes, 1 cabeza de ajo mediana partida en dos, 1 ramita de tomillo y 1 ramita de romero.

ELABORACIÓN: Colocar los tacos de jabalí en una cacerola y macerar procurando que quede todo cubierto por espacio de 8 o 10 horas, pasado este tiempo, retirar los tacos. Colocar la bresa a escurrir, colocar una cacerola al fuego con el aceite, sazonar el jabalí con sal y pasarlos por harina, incorporar los tacos, dorarlos y retirarlos.

Freir todos los ingredientes hasta dorar, incorporar el brandi y el jabalí, reducir unos 5 minutos y añadir el agua caliente cubriéndolo todo, dejándolo cocer a fuego lento hasta que el jabalí quede tierno; retirar los tacos de jabalí y triturar la salsa, colar y llevar de nuevo al fuego, rectificar de sal, y de ligazón. Agregar la carne y las mollejas de pato cortadas en rodajas, agregar el chocolate rallado y dejar cocer 2 minutos. Servir acompañado de la torre de setas y pato previamente salteados.

Para el pastel de setas y pato: 500 gr de setas variadas, 1 muslo de pato, 1 cebolla mediana, 1 zanahoria, 1 hoja de laurel, 1 hoja de apio, 150 gr de puerro, 1 litro de agua, sal, 1 cucharadita de harina, 3 láminas de pan de molde, 50 gr de mantequilla, 100 gr de puerro cortado muy fino, sal, pimienta, 5 huevos y ¼ de nata líquida.

ELABORACION: Colocar el muslo de pato con la cebolla, la zanahoria, el laurel, el apio, y el puerro con un poco de sal y el litro de agua y medio a cocer hasta que quede tierno. Una vez cocido retirar el muslo y desmigarlo, retirando la piel y los huesos, aparte saltear 100 grms del blanco del puerro con 50 gr de mantequilla y 50 gr de aceite, salpimentarlo y una vez el puerro empiece a tomar color incorporar 500 gr de setas variadas y saltearlas. Incorporar el pan de molde cortado en dados y ¼ de caldo de la cocción, ¼ de nata líquida, cocer; agregar el muslo desmigado y dejar que temple un poco, incorporar los huevos batidos con sal y pimienta y trufa rallada, mezclaremos bien y colocar en un molde de puding, cocer en el horno a 180° al baño maria hasta que el puding esté cocido (aprox. 45 minutos).

Salsa de la torre: Saltear dos chalotas cortadas en dados con un poco de aceite y mantequilla y cuando este empiecen a tomar color incorporar la mezcla de setas saltear y agregar 1 cucharada sopera rasa de harina y sofreír bien. Agregar ½ copita de brandi y flambear hasta que se apague, introducir un ¼ de caldo y dejar cocer por espacio de unos 3 minutos. Triturar bien y llevar de nuevo al fuego agregando un chorrito de nata líquida, comprobar la ligazón de la salsa y en el momento de servir agregar un poco de trufa rallada.



1^{er}
premi
2012





Restaurant/Restaurante
Mulhandara
 C/ Poeta Antonio Chocomeli, 1
 46015 València
 Tel. 962 056 517

Suprema de perdiu, duxelles de boletus i terra de bolets i herbes de la Serra Mariola / Suprema de perdiz, duxelle de boletus y tierra de setas y hierbas de la Sierra Mariola

RECEPTA

INGREDIENTS

4 perdius, 4 cebes tendres, 500 g de *boletus edulis*, 2 litres de fons d'au, bresa de verdures (carlota, ceba i porro), 50 ml de vi negre i 50 g de nata.

Per a la crema de xirivía: 500 g de xirivía, 250 g de nata, 100 g mantega, 50 g sucre, 100 g farina, 10 g sal, 20 g malta, 5 g farina de boletus, 5 g farina de trompetes de la mort, 5 g de farina de xiitake.

ELABORACIÓ

Extraiem les supremes a les perdius i les obrim en forma de llibre conservant la pell intacta.

Per al fons de perdiu: Daureu en el forn les carcasses i les cuixes de les perdius. Sofregiu la bresa de verdures i desglaceu amb vi negre, reduïu el vi a sec. Mulleu amb el fons d'au i cogueu a foc suau de 4 a 5 hores. Coleu i reduïu fins a obtenir el sabor desitjat i texturitzeu al gust.

Duxelles de boletus: Elaboreu la duxelles de boletus sofregint la ceba tendra i 250 g de boletus trossets a la brunesa. Mulleu amb fons de perdiu i reduïm a sec.

Per a la crema de boletus: Elaboreu una crema de boletus amb la resta de boletus i ceba tendra, mulleu amb fons de perdiu, reduïu a sabor i agregueu nata, alceu bull i tritureu.

Per a la crema de xirivía: Daureu la xirivía amb la mantega i cobriu amb nata, cogueu i tritureu. Col·loqueu la mescla en mànega pastissera.

Crumble de bolets i malta: Mescleu els ingredients sense pastar massa; feta la mescla, esteneu en una safata de forn i enforneu a 150°C durant 40 minuts remouent la mescla cada cinc minuts perquè ens quede amb aspecte de terra.

Finalment ompliu la suprema amb la duxelles i la cosiu, la marquem en la planxa per la part de la pell i acabem amb 5 minuts de forn a 180°C.

Munteu el plat com en la foto.

RECETA

INGREDIENTES

4 perdices, 4 cebollas tiernas, 500 gr de *boletus edulis*, 2 litros de fondo de ave, bresa de verduras (zanahoria, cebolla y puerro), 50 ml de vino tinto y 50 gr de nata.

Per a la crema de chirivía: 500 gr de chirivía, 250 gr de nata, 100 gr mantequilla, 50 gr azúcar, 100 gr harina, 10 gr sal, 20 gr malta, 5 gr harina de boletus, 5 gr harina de trompetas de la muerte, 5 gr de harina de shitake.

ELABORACIÓN

Extraemos las supremas a las perdices y las abrimos en forma de libro conservando la piel intacta.

Para el fondo de perdiz: Dorar en el horno las carcacas y los muslos de las perdices. Sofreír la bresa de verduras y desglasar con vino tinto, reducir el vino a seco. Mojar con el fondo de ave y cocer a fuego suave 4-5 horas. Colar y reducir hasta obtener el sabor deseado y texturizar al gusto de espesor.

Duxelle de boletus: Elaborar la duxelle de boletus sofrriendo la cebolla tierna y 250gr de boletus troceados en brunoise. Mojar con fondo de perdiz y reducir a seco.

Para la crema de boletus: Elaborar una crema de boletus con el resto de boletus y cebolla tierna, mojar con fondo de perdiz, reducir a sabor y agregar nata, levantar hervor y triturar.

Para la crema de chirivía: Dorar la chirivía con la mantequilla y cubrir con nata, cocer y triturar. Colocar la mezcla en manga pastelera.

Crumble de setas y malta: Mezclar los ingredientes sin amasar demasiado, solo mezclar y extender en una bandeja de horno y hornear a 150° durante 40 min removiendo la mezcla cada cinco minutos para que nos quede con aspecto de tierra.

Finalmente rellenar la suprema con la duxelle y bridamos, la marcamos en la plancha por la parte de la piel y acabamos con 5 minutos de horno a 180° C.

Emplatat com en la foto.







Restaurant/Restaurante

La Taula de Lliria

C/ Sant Vicent, 12

46160 Lliria (València)

Tel. 962 780 091

lataula@latauladelliria.es

Pitets de tord amb raviolis dels seus menuts trufats / pechuguitas de zorzal con raviolis de sus menudillos trufados

RECEPTA

INGREDIENTS

12 tords, plaques de canelons, oli d'oliva verge extra, sal, 1 tòfona *melanosporum* de 50 g, 250 g de *boletus edulis* i rovellons.

ELABORACIÓ

Desosseu els pits dels tords i poseu-los a macerar 48 hores amb un poc de tòfona ratllada, oli d'oliva i sal.

Salteu els bolets amb oli d'oliva verge extra i reserveu-los.

Sofregiu els fetges, les morelles i els cors, afegiu la meitat dels bolets i lligueu-ho amb un poc de farina i el suc de cocció de les carcasses; afegiu la meitat de la tòfona ratllada a última hora.

Ompliu les plaques de canelons, prèviament cuites, amb la massa dels menuts.

Marqueu els pitets pels dos costats, procurant que queden lleugerament crus pel centre.

Col·loqueu un llit dels bolets sobrants en el plat i disposeu els pitets sobre els bolets, acompanyeu-los amb els raviolis i acabeu el plat amb la tòfona restant.

RECETA

INGREDIENTES

12 zorzales (tordos), placas de canelones, aceite de oliva virgen extra, sal, 1 trufa *melanosporum* de 50 gr, 250 gr de *boletus edulis* y rebollones.

ELABORACIÓN

Deshuesar las pechugas de los zorzales y ponerlas a macerar 48 horas con un poco de trufa rallada, aceite de oliva y sal.

Saltear las setas con aceite de oliva virgen extra y reservar.

Sofreír los higadillos, mollejas y corazones, añadir la mitad de las setas y ligar con un poquito de harina y el jugo de cocción de sus carcasses; adicionando la mitad de la trufa rallada a última hora.

Rellenar las placas de canelones previamente cocidas con la masa de los menudillos.

Marcar las pechuguitas por los dos lados, procurando que queden ligeramente crudas por el centro.

Colocar un lecho de las setas sobrantes en el plato y disponer las pechuguitas sobre las setas, acompañar con los raviolis y ultimar con la trufa restante.





**Restaurant/Restaurante
Rossinyol**

Ctra. Náquera a Serra, km 16
46119 Náquera (València)
Tel. 961 681 007

**Borumballes de rellemello de cérvol amb
Parmentier de boletus i salsa de bolets
/ Virutas de solomillo de ciervo con
parmetier de boletus y salsa de setas**

RECEPTA

INGREDIENTS

1 rellemello de cérvol, espècies (pebre negre, timó, romer, claus, etc.), pa ratllat, *foie*, nata, conyac, bolets, ossos de cérvol, verdura (per a caldo), 1 litre d'aigua i ½ litre de vi negre, corfa de taronja, llorer, sal, ceba, creïlla, carlota, porro, boletus, bolets, etc.

Parmentier: creïlla cuïta amb un poc de llorer i sal, i després picada fins a fer-la puré. Es mescla amb uns boletus prèviament saltats amb oli d'oliva i es tritura fins a fer-la puré.

ELABORACIÓ

Feu una *demiglace* amb els ossos de cérvol i les verdures. Marineu el rellemello amb taronja, timó, romer, all, ceba, carlota, etc., aigua i vi negre durant 24 hores. Mescleu la pols d'espècies triturades amb el pa. Eixugueu el rellemello amb paper de cuina i arrebosseu-lo amb la pols d'espècies. Daureu el rellemello en una paella a foc fort i amb un poc d'oli. Acabeu el rellemello al forn amb sonda perquè l'interior estiga a 45° a 48°.

Foie: Salteu el *foie*, flamegeu amb conyac, afegiu nata i reduïu i incorporeu un full de gelatina que prèviament s'ha hidratat. Talleu uns bolets i salteu-los.

Muntatge del plat: Col·loqueu en la base del plat el Parmentier. Sobre el Parmentier de boletus poseu el rellemello tallat en el tallaembotits a 0,5, decoreu amb uns daus de *foie* i els bolets saltats. Salteu el rellemello amb *demiglace*.

RECETA

INGREDIENTES

1 solomillo de ciervo, especias (pimienta negra, tomillo, romero, clavos, etc...), pan rallado, foie, nata, coñac, setas, huesos de ciervo, verdura (para caldo), 1 litro de agua y ½ litro vino tinto, corteza de naranja, laurel, sal, cebolla, patata, zanahoria, puerro, boletus, setas, etc...

Parmentier: patata cocida con un poco de laurel y sal, y después machacada hasta hacerla puré. Se mezcla con unos boletus previamente saltados con aceite de oliva y se machaca hasta hacerla puré.

ELABORACIÓN

Hacer una demiglace con los huesos de ciervo y las verduras. Marinar el solomillo con naranja, tomillo, romero, ajo, cebolla, zanahoria etc., agua y vino tinto durante 24 horas. Mezclar el polvo de especias trituradas con el pan. Secar el solomillo con papel de cocina y rebozar con el polvo de especias. Dorar el solomillo en una sartén a fuego fuerte y un poco de aceite. Terminar el solomillo al horno con sonda para que en el interior este 45° a 48°

Foie: Saltear el *foie*, flambeare con coñac, añadir nata y reducir e incorporar una hoja de gelatina que previamente se ha hidratado. Cortar unas setas y saltear

Montaje del plato: Colocar en la base del plato el parmentier. Sobre el parmentier de boletus colocar el solomillo cortado en la corta fiambres a 0,5 decorar con unos dados de *foie* y las setas salteadas. Saltear en solomillo con *demiglace*.

1^{er}
premi
2013





Restaurant/Restaurante
Casa Granero
 C/ Cantó de la Torre, 9
 46118 Serra (València)
 Tels. 961 688 425 - 636 739 536

RECEPTA - (per a 6 persones)

Ingredients per al Caneló: 6 plaques de caneló cuits prèviament.

Per al farciment: 2 cuixes d'ànec prèviament cuites amb 2 litres d'aigua, carlota, ceba, api, tomaca, llorer, all porro i pebre negre.

ELABORACIÓ: Traieu la cuixa d'ànec i tritureu la carn. Talleu 2 ascalunyes molt fines i salteu-les amb mantega i oli; afegiu ¼ de caldo de la cocció de l'ànec, tòfona ratllada, la carn de l'ànec, pebre negre mòlt i nou moscada, batiu i reserveu. Ompliu els canelons i salteu-los amb la beixamel de boletus.

Ingredients de la beixamel: ½ ceba, 25 g de mantega, 25 g d'oli, 25 g de farina, 150 g de ceps molt picats, 1/4 de nata líquida, sal, pebre negre mòlt i nou moscada.

ELABORACIÓ: Salteu la ceba junt amb l'oli i la mantega, incorporeu els ceps i sofregiu la farina, incorporeu el caldo, la nata, sal, pebre i la nou moscada. Repartiu la meitat de la beixamel en una font de forn i afegiu els canelons cobrint-los amb la resta de la salsa. Munteu el plat amb unes làmines de tòfona o tòfona ratllada.

Ingredients per a les pilotes: 500 g de carn de porc senglar, 200 g de papada de porc, tot picat. 25 g de molla de pa tallat en daus, 5 g de pinyons, canella mòlta, all picat, clau mòlt, pebre negre mòlt, 1 ouet batut, 25 g de brandi, pebrella, orenga, sal, Oli, farina, i una tòfona ratllada.

ELABORACIÓ: Mescleu bé tots els ingredients i deixeu reposar en la nevera durant unes 5 hores. Feu les mandonguilles.

Ingredients per a l'Estofat: 1'5 kg de daus de cérvol nets de tendons, 1 kg de bolets variats, 150 decilitres d'oli, pebre, uns claus d'espècia en gra, timó, romer, llorer, sal, nou moscada, 1 litre de brandi i una bresa.

Ingredients per a la bresa: 1 ceba, porro, 1 cabeça d'alls, 3 carlotes i api.

ELABORACIÓ: Col·loqueu la carn en una cassola i cobriu-la amb el brandi, la bresa, i les espècies. Remeneu-ho, procurant que quede coberta; macerar en la nevera. Treure la carn i escórrer. Separeu la bresa del caldo i poseu una cassola al foc amb oli calent, i els bolets, salteu-los i salpebreu; reserveu. Afegiu a l'oli cérvol, assaoneu i daureu; afegiu la bresa i el brandi de la maceració i reduir. Incorporeu aigua calenta fins que ho cobrisca i deixeu coure durant uns 90 minuts a foc lent. Retireu-la del foc i poseu els daus de carn en un altre recipient. Passeu la salsa per un passapurés, afegiu de nou la carn i incorporeu els bolets. Quan comence a bullir poseu les pilotes. Deixeu coure uns 8 o 10 minuts.

Trilogia de caça de cérvol, porc senglar i caneló d'ànec i bolets / Trilogía de caza de ciervo, jabalí y canelón de pato y setas

RECETA - (para 6 personas)

Ingredientes para el Canelón: 6 placas de canelón cocidos previamente.

Para el relleno: 2 muslos de pato previamente cocido con 2 litros de agua, zanahoria, cebolla, apio, tomate, tomillo, laurel, puerro y pimienta negra.

ELABORACIÓN: Sacar el muslo de pato y picar la carne. Cortar 2 chalotas muy finas y saltearlas con mantequilla y aceite; agregar ¼ de caldo de la cocción del pato, trufa rallada, la carne del pato, pimienta negra molida y nuez moscada, batir y reservar. Rellenar los canelones y saltearlos con la bechamel de boletus.

Ingredientes bechamel: ½ cebolla, 25gr de mantequilla, 25 gr de aceite, 25 gr de harina, 150 gr de ceps muy picaditos, 1/4 de nata líquida, sal, pimienta negra molida y nuez moscada.

ELABORACIÓN: Saltear la cebolla junto con el aceite y la mantequilla, incorporar los ceps y sofreír la harina, incorporar el caldo, la nata, sal, pimienta y la nuez moscada. Repartir la mitad de la bechamel en una fuente de horno y agregar los canelones cubriéndolos con el resto de la salsa. Montar el plato con unas láminas de trufa o trufa rallada.

Ingredientes para las pelotas: 500 gr de carne de jabalí, 200 gr de papada de cerdo, todo picado. 25 gr de miga de pan cortadas en dados, 5 gr de piñones, canela molida, ajo picado, clavo molido, pimienta negra, 1 huevo pequeño, 25 gr de brandi, pebrella, orégano, sal, aceite, harina i una trufa rallada.

ELABORACIÓN: Mezclar todos los ingredientes bien y dejar en reposo en la nevera durante unos 5 horas. Hacer las albóndigas.

Ingredientes para el Estofado: 1'5 kg de tacos de ciervo limpios de tendones, 1 kilo de setas variadas, 150 gr de aceite, pimienta, unos clavos de especia en grano, tomillo, romero, laurel, sal, nuez moscada, 1 litro de brandi i una bresa.

Ingredientes para la bresa: 1 cebolla, puerro, 1 cabeza de ajo, 3 zanahorias y apio.

ELABORACIÓN: Colocar la carne en una cacerola y cubrirla con el brandi, la bresa y las especias. Remover todo bien, procurando que nos quede cubierto; macerar en la nevera. Sacar la carne y escurrirla. Separar la bresa del caldo obtenido de la maceración y colocar una cacerola al fuego con el aceite caliente, y las setas y saltearlas y sazonar; reservar. Agregar al aceite el ciervo y sazonar y dorar; agregar la bresa y agregar el brandi de la maceración y reducir. Incorporar agua caliente hasta que lo cubra durante unos 90 minutos a fuego lento. Retirar del fuego y sacar los tacos de carne a otro recipiente. Pasar la salsa por un pasapurés, agregar de nuevo la carne e incorporar las setas. Cuando rompa a hervir colocar las pelotas. Dejar cocer por espacio de unos 8 o 10 minutos.



2^o
on.
premi
2013





Restaurant/Restaurante
Juan XXIII
C/ Papa Joan XXIII, 8
46450 Benifaió (València)
Tel. 961 784 575

Souflé de colomí / Sufilé de pichón

RECEPTA

INGREDIENTS

6 ous, 100 g d'ametles, 200 g de Maicena, 50 g de pernil ibèric i rovellons.

ELABORACIÓ

Desosseu els pits i les cuixes del colomí, fregiu-los en una paella, agafeu els trossos i el pernil i tritureu-ho, afegiu 6 ous muntats, les ametles i la Maicena, quedarà una textura semblant a la llet condensada. Salpebreu. Poseu en quatre motles de suflé i enforneu a 200º al bany Maria durant 15 minuts.

Traieu-los dels motles i decoreu-los amb les cuixes fregides d'un colomí i el saltat de rovellons amb pebre.

RECETA

INGREDIENTES

6 huevos, 100 gr de almendras, 200 gr de maicena, 50 gr de jamón ibérico y rovellones.

ELABORACIÓN

Deshuesar las pechugas y los muslos del pichón, freirlos en una sartén, coge los trozos y el jamón y tritararlo, añadir 6 huevos montados, las almendras y la maicena, quedará una textura similar a la leche condensada. Salpimentaremos. Poner en cuatro moldes de suflé, hornear a 200º al baño maría durante 15 minutos.

Sacarlos del molde y decorar con los muslos fritos de un pichón y el salteado de rovellones con pimienta.



Guanyadors dels Premis Plat de Borreta / Ganadores de los premios plato de Borreta

2008

Primer: **Hotel Kazar**
C/ Dos de Maig, 17
46870 Ontinyent (València)
962 382 443

Segon: **Casa Manolo i Tere**
C/ Redolins, 27
46012 El Palmar (València)
961 620 356

Tercer: **Restaurant Nazaret**
Av. Grau Vell, 21, passeig marítim
46530 Puçol (València)
Tel.: 961 420 424
info@restaurantnazaret.com

2009

Primer: **Restaurant Mediterráneo Albal**
Carretera Real de Madrid, s/n
46470 Albal (València)
Tel.: 961 263 299 / 961 274 901

Segon: **Restaurant Granja Santa Creu**
C/ Perigall, núm. 8
46184 San Antonio de Benagéber (València)
Tel.: 962 740 056

Tercer: **Kiko Port**
Carrer del Pomer, s/n
46780 Platja d'Oliva, Oliva (València)
Tel.: 962 856 152

2010

Primer: **Restaurant Granja Santa Creu**
C/ Perigall, 8
46184 San Antonio de Benagéber (València)
Tel.: 962 740 056

Segon: **Círculo Industrial**
Restaurant La Gruta, Círculo Industrial
C/ Sant Nicolau, 19
03801 Alcoi (Alacant)
Tel. i fax: 965 545 404
lagruta.circulo@gmail.com
Facebook: LaGrutaGastronomica

Tercer: **Restaurant Marisquería Civera**
C/ de Mossén Femades, núm. 10
46002 València
Tel.: 963 529 764

2011

Primer: **Restaurant Casa Manolo i Tere**
C/ Redolins, 27
46012 El Palmar (València)
Tel.: 961 620 356

Segon: **Restaurant La Plaza**
Plaça de la Llibertat, 16
46900 Torrent (València)
Tel.: 961 080 490

Tercer: **Restaurant La Taula de Lliria**
C/ Sant Vicent, 12
46160 Lliria (València)
Tel.: 962 780 091
lataula@latauladelliria.es

2012

Primer: **Restaurant Rossinyol**
Ctra. Náquera a Serra, Km 16
46119 Náquera (València)
Tel.: 961 681 007

Segon: **Casa Granero**
C/ Cantó de la Torre, 9
46118 Serra (València)
Tel.: 961 688 425 - 636 739 536

Tercer: **Cervecería Gambrinus**
Av. del Cerro, 15
46392 Siete Aguas (València)
Tel.: 962 340 251

2013

Primer: **Restaurant Pebre Negre**
Albereda de Jaume I, 46
46800 Xàtiva (València)
Tel.: 962 280 723

Segon: **Restaurant Chaparral**
Ctra. Barraix - Garbí, km 2,2
46118 Serra (València)
Tel.: 961 688 707

Tercer: **Restaurant Pica'p Food & Drinks**
Plaça Pintor Segrelles, 7
46007 València
Tel.: 960 642 867





conkurs
GASTRONÒMIC
**caça i
bolets**
VILA DE BOCAIRENT

concurso gastronómico
caza y setas
villa de Bocairent



borreta de mariola



Restaurant/Restaurante
L'Àgora Hotel
C/ Sor Pietat de la Creu, 3
46880 Bocairent (València)
Tel. 962 355 039
www.lagorahotel.com

Borreta de Mariola / Borreta de Mariola

RECEPTA

INGREDIENTS

1 kg d'espínacs, 500 g de creïlles, 200 g de bacallà, 2 pimentons rojos secs, 1 cabeça d'alls, 1,5 litre d'aigua, 4 ous, 1 vitet, pebre negre, oli i sal.

ELABORACIÓ

En una cassola amb el caldo fred poseu les creïlles pelades i trossegades en trossos grans, la cabeça d'all sencera, els pimentons trossegats, els espínacs, el vitet i el bacallà dessalat en molles.

Poseu la cassola al foc fins que bulla i llavors afegiu una tasseta d'oli i deixeu coure a foc lent durant 45 minuts.

Rectifiqueu de sal i afegiu un poc de pebre.

Per a acabar deixeu caure els ous perquè s'escalden.

Serviu en un plat fondo.

RECETA

INGREDIENTES

1 kg de espinacas, 500 gr de patatas, 200 gr de bacalao, 2 pimientos rojos secos, 1 cabeza de ajos, 1,5 litros de agua, 4 huevos, 1 guindilla, pimienta negra, aceite y sal.

ELABORACIÓ

En una cacerola con el caldo frío, se ponen las patatas peladas y troceadas en trozos grandes, la cabeza de ajos entera, los pimientos troceados, las espinacas, la guindilla y el bacalao desalado en migas.

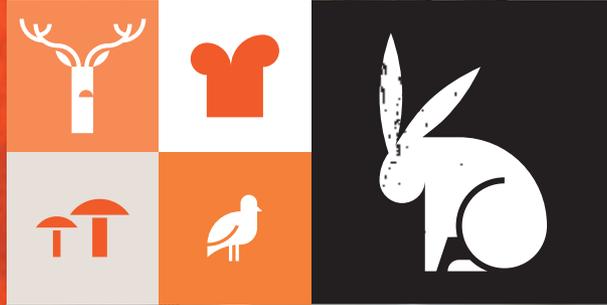
Se pone al fuego hasta que hierva y entonces se le añade una tacita de aceite y se deja a fuego lento cuarenta y cinco minutos.

Se rectifica de sal y se añade un poco de pimienta.

Para finalizar se dejan caer los huevos para que se escalfen.

Se sirve en plato hondo.







CONCURS
GASTRONÒMIC
**caça i
bolets**
VILA DE BOCAIRENT

concurso gastronómico
caza y setas
villa de Bocairent

**postres elaborades pels restaurants
locals col·laboradors del concurs /
postres elaborados por los restaurantes
locales colaboradores del concurso**



cafeteria
esglai

Cafeteria/Cafetería
L'Esglai
C/ Sant Roc, 2
46880 Bocairent (València)
Tel. 699 877 221

Pastís de mandarina amb galetes i bolets / Pastel de mandarina con galletas y setas

RECEPTA

INGREDIENTS

3 iogurts naturals, bolets en almívar, 4 fulles de gelatina, 1 poma golden, 4 mandarines, 6 galetes Maria, 1 nou de mantega i 80 g de sucre.

Per a donar-li un contrast ric de sabors i temperatura, acompanyeu-lo amb una salsa de xocolata.

ELABORACIÓ

Pelexu la poma, traieu-li el cor i poseu-la a coure 2 minuts. Apagueu i reserveu.

Tritureu les galetes i mescleu-les amb la mantega. Remulleu la gelatina en aigua freda. Renteu les mandarines, reserveu 4 gallons i espremeu-los. Guardeu un tros de corfa.

Calfeu el suc amb la pell i el sucre sense deixar que bulla. Afegiu la gelatina escorreguda i ja dissolta. Incorporeu els iogurts i mescleu.

Col·loqueu 4 cercols de rebosteria, disposeeu una base de galetes i unes làmines de pomes escorregudes i cobriu amb la crema.

Deixeu-ho en la nevera 2 hores, retireu els cercols, decoreu amb els gallons de mandarina, amb els bolets amb l'almívar i serviu.

RECETA

INGREDIENTES

3 yogures naturales, setas en almíbar, 4 hojas de gelatina, 1 manzana golden, 4 mandarinas, 6 galletas maría, 1 nuez de mantequilla y 80 gr de azúcar.

Para darle un rico contraste de sabores y temperaturas, acompañarlo con una salsa de chocolate.

ELABORACIÓN

Pelar la manzana, descorazonarla y cocer 2 minutos. Apagar y reservar.

Machacar las galletas y mezclarlas con la mantequilla. Remojar la gelatina en agua fría. Lavar las mandarinas, reservar 4 gajos y exprimirlas. Guardar un trozo de cáscara.

Calentar el zumo con la piel y el azúcar si dejar que hierva. Agregar la gelatina escurrida y disolver. Incorporar los yogures y mezclar.

Colocar 4 aros de repostería, disponer una base de galletas y unas láminas de manzanas escurridas y cubrir con la crema.

Dejar en la nevera 2 horas, retirar los aros, decorar con los gajos de mandarina, las setas con almíbar y servir.





Restaurant/Restaurante
El Cancell
C/ Sant Roc, 2 baix
46880 Bocairent (València)
Tel. 962 350 893
619 709 270 (Juanma)

Bolets caramel·litzats, gelat d'herbero i escuma de bolets amb base de pasta fullada / Setas caramelizadas, helado de herbero y espuma de setas con base de hojaldre

RECEPTA

Ingredients per als bolets caramel·litzats:

Bolets, aigua i sucre.

ELABORACIÓ

Poseu a coure l'almívar al 50 % i caramel·litzeu els bolets.

Ingredients per a l'escuma de bolets:

Nata, vainilla, sucre i bolets.

ELABORACIÓ

Bulliu-ho tot i una vegada cuit deixeu infusonar; tritureu, coleu i deixeu refredar. Munteu-ho en un sífó i poseu-ho a la nevera.

Ingredients per al gelat d'herbero:

Licor d'herbero, aigua, sucre i glucosa.

ELABORACIÓ

Es farà tot junt en una manteguera.

RECETA

Ingredientes para las setas caramelizadas:

Setas, agua y azúcar.

ELABORACIÓN

Poner a cocer un almívar al 50% y caramelizar las setas.

Ingredientes para la espuma de setas:

Nata, vainilla, azúcar y setas.

ELABORACIÓN

Hervirlo todo, una vez cocido dejar infusonar, triturar, colar y dejar enfriar. Montar en un sífon y poner en la nevera.

Ingredientes para el helado de herbero:

Licor de herbero, agua, azúcar y glucosa.

ELABORACIÓN

Hacerlo en mantecadora todo junto.





AI ELLO DE MALFERIT
SERRATELLA
sala de banquets·bodes·convencions

Saló de banquets
Maset Ferrero
La Serratella
Carretera Ontinyent-Villena, km 16
46880 Bocairent (València)
Tel. 610 225 886

Crema de iogurt amb melmelada de bolets / Crema de yogur con mermelada de setas

RECEPTA

INGREDIENTS

Nata líquida, sucre, crema de formatge, iogurt natural, bolets variats, cobertura de xocolate i oli d'oliva.

ELABORACIÓ

Mig muntar la nata i incorporar el formatge, iogurt i el sucre. Reservar en màniga pastissera.

Saltejar els bolets prèviament llavats i trossets, incorporar el sucre fins que caramelitze, passar per termomix, reservar en càmera fins que es refrede, posar en màniga pastissera.

Fondre la cobertura i fer figura decorativa.

Poseu en el fons de la copa un rosetó de crema de iogurt i una fina capa de la melmelada de bolets i aneu muntant fins a omplir la copa, decoreu amb la figura de xocolate. Serviu fred.

RECETA

INGREDIENTES

Nata líquida, azúcar, crema de queso, yogur natural, setas variadas, cobertura de chocolate y aceite de oliva.

ELABORACIÓN

Semi montar la nata e incorporar el queso, yogur y el azúcar. Reservar en manga pastelera.

Saltear las setas previamente lavadas y troceadas, incorporar el azúcar hasta que caramelice, pasar por termomix, reservar en cámara hasta que enfrie, poner en manga pastelera.

Fundir la cobertura y hacer figura decorativa.

Poner en el fondo de la copa un rosetón de crema de yogur y una pequeña capa de la mermelada de setas, ir montando hasta llenar la copa, decorar con la figura de chocolate. Servir frío.





Hotel l'Estació

Parc de l'Estació, s/n
46880 Bocairent (València)
Tel. +34 962 350 000
Fax: +34 962 350 030
reservas@hotelestacio.com
www.hotelestacio.com

Biscuit de xocolate i bolets / Bizcocho de chocolate y setas

RECEPTA

INGREDIENTS

200 g de xocolate cobertura 70%, 225 g de sucre, 70 g de farina, 125 g de mantega i 150 g de bolets (rovellons i trompetes de la mort).

ELABORACIÓ

1. Fongueu el xocolate i la mantega.
2. Desclareu els ous, munteu els rovells amb el sucre per a augmentar el volum.
3. Afegiu el xocolate fos.
4. Afegiu la farina a poc a poc i mescleu-ho.
5. Munteu les clares d'ou i mescleu-les suaument amb la resta de la mescla.
6. Poseu la mescla en un motle untat i enforneu al forn precalfat a 160°C durant 40 minuts.
7. Salteu els bolets en un paella amb mantega i sucre fins que estiguen caramel·litzats.

RECETA

INGREDIENTES

200 gr chocolate cobertura 70%, 225 gr azucar, 70 gr harina, 125 gr mantequilla y 150 gr setas (niscalos y trompetas de la muerte).

ELABORACIÓN

1. Fundir el chocolate y la mantequilla
2. Desclarar huevos, montar las yemas con el azúcar para aumentar el volumen.
3. Agregar el chocolate fundido.
4. Adicionar la harina poco a poco y mezclar.
5. Montar las claras de huevo y mezclarlo suavemente con el resto de la mezcla
6. Meter la mezcla en un molde engrasado y hornear en el horno precalentado a 160°C durante 40 minutos
7. Saltear las setas en un sartén con mantequilla y azúcar hasta que estén caramelizadas.





Bar Sifó
C/ Sant Roc, 10
46880 Bocairent (València)
Tel. 962 350 294

Pastís de formatge amb bolets / Pastel de queso con setas

RECEPTA

INGREDIENTS

100 g de sucre, 166 ml de llet, 166 ml de nata, 100 g de formatge en crema i 1 sobre de mató.

ELABORACIÓ

Mescleu tots els ingredients, repartiu la mescla en parts individuals i poseu-ho a coure al bany Maria.

Per a l'almívar: Redúiu la mateixa quantitat d'aigua que de sucre, incorporeu-hi els bolets i macereu amb canella i la corfa d'una taronja.

Traieu dels motles i regueu amb l'almívar de bolets i a disfrutar!

RECETA

INGREDIENTES

Azúcar 100 g, leche 166 ml, nata 166 ml, 100 g de queso en crema y 1 sobre de cuajada.

ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes, repartir la mezcla en porciones individuales y cocer a baño maría.

Para el almibar: Reducir la misma cantidad de agua que de azúcar, incorporar las setas y macerar con canela y la corteza de una naranja.

Desmoldar y regar con el almívar de setas y a disfrutar!



crèdits / créditos

EDITA

Patronat Provincial de Turisme València, Terra i Mar

TEXTOS

Restaurants Guanyadors i Ajuntament de Bocairent

FOTOS

Vicent Julià i Vives

DISSENY, MAQUETACIÓ I IMPRESSIÓ

Estudi Vicent Ramón
www.vicentramon.com

Edició: 2014

EDITA

Patronat Provincial de Turisme València, Terra i Mar

TEXTOS

Restaurants ganadores y Ayuntamiento de Bocairent

FOTOS

Vicent Julià i Vives

DISEÑO, MAQUETACIÓN Y IMPRESIÓN

Estudi Vicent Ramón
www.vicentramon.com

Edición: 2014



València Terra i Mar

Diputació de València

Patronat Provincial de Turisme

www.valenciaterraimar.org



@valterrainmar



www.facebook.com/valenciaterraimar



@valterrainmar



www.valenciaterraimar.org