



concurs
GASTRONÒMIC
**caça i
bolets**

VILA DE BOCAIRENT

concurso gastronómico
caza y setas
villa de Bocairent

receptari /
recetario (2014-2016)





índex / índice

Salutació del Batle de Bocairent / Saluda del Alcalde de Bocairent	4
Guanyadors dels Premis Plat de Borreta / Ganadores de los premios plato de Borreta	6
RECEPTARI / RECETARIO	
Rellom de cérvol torrat a 140 °C amb escuma de <i>boletus edulis</i> i crema de creïlla trufada / Solomillo de ciervo tostado a 140 °C con espuma de <i>boletus edulis</i> y crema de Patata Trufada	8
Estofat de cérvol en dues textures amb còctel de bolets i guarnició de pastís de poma i crujent de castanyes al pebre / Estofado de venado en dos texturas con coctel de setas y guarnición con pastel de manzana y crujiente de castañas a la pimienta	10
Gaspatxo de guatla amb botifarra d'Ontinyent / Gazpacho de Codorniz con Morcilla de Ontinyent	12
Tataki trufat de cérvol, crema de creïlla i saltat de trompetes de la mort amb crujent de morro i ceba / Tataki trufado de ciervo, crema de patata y saltado de trompetas de la muerte con crujiente de morro y cebolla	14
Conill farcit de caça major amb còctel de bolets i trufes negres / Conejo relleno de caza mayor con coctel de setas y trufa	16
Caneló de conill de muntanya i bolets amb el seu suc / Canelones de conejo de monte y setas con su jugo	18
Perdiu del Riello amb rovellons macerats / Perdiz del Riello con robellones macerados	20
Guatla sobre Parmentier trufada, falses castanyes, bolets <i>shijimi</i> i paper de cacau / Codorniz sobre parmentier trufada, falsas castañas, setas <i>shijimi</i> y papel de cacao	22
Llom de cabirol en el seu hàbitat / Lomo de corzo en su hábitat	24



Salutació del Batle de Bocairent, Josep Vicent Ferre Domínguez

Quan enguany celebrem la desena edició del Concurs Gastronòmic «Caça i bolets. Vila de Bocairent», l'equip de la Regidoria de Turisme, encapçalat per Noelia Vañó, ha tingut la brillant idea de completar el *Receptari 2008-2013*, que vam publicar fa tres anys. Amb això, recollim les propostes culinàries que van meréixer el premi en les darreres convocatòries i les posem a l'abast de tots.

Escrivia en la salutació d'aquella publicació que el receptari era una forma de consolidar en el temps i en l'espai el que cada any havia estat efímer. A més de promocionar l'oferta turística de Bocairent, eixe és un dels objectius del certamen. La imaginació i el bon fer dels cuiners i cuineres no ha d'aprofitar sols per un dia, que ha esdevingut un jorn entranyable de festa i camaraderia, sinó que ha de ser el punt de partida de la difusió dels productes presentats cada any. Així, l'esforç dels professionals es reuneix, encara que sols aparega una part reduïda del total, en una modesta publicació que arribarà a altres experts i aficionats per tal que incorporen les receptes noves en les seues cartes o en les taules pròpies.

El primer receptari que es coneix en el nostre àmbit lingüístic és el *Llibre de Sent Soví*, del qual el text més antic és una còpia escrita a València l'any 1313. Entre les seues nombroses fòrmules, ja inclou la salsa de pebrassos: «Si vols fer salsa de bolets perbullits e premuts e sosengats ab oli, fes aytal salsa: pren ceba, juyvert, vinagre, espècies e destrempra-ho ab vinagre e un poch d'ayqua; fes peças d'ells que ls sosengues, ho n dóna ab sosenga, e puys mit-los en salsa, o ls dóna cuysts en brases ab sal e oli». La salsa era, per tant, un sofregit de ceba, julivert i vinagre, rebaixat amb un poc d'aigua, que s'afegia als rovellons de temporada prèviament bullits, encara que els esclata-sangs també podien servir-se, de manera alternativa, cuits a les brasas amb oli i sal. La recepta anterior és, per tant, el precedent més pretèrit que coneixem del nostre concurs i ens mostra la importància que, ja fa set segles, tenien els bolets en la cuina autòctona.

Que la carn de caça, en tots els seus tipus i diversitats, i la nostra borreta, sempre fidel a ella mateixa però reinventada cada any pels cuiners i cuineres, siguen el maridatge perfecte d'un esdeveniment ja consolidat en el món de la gastronomia valenciana.

Saluda del Alcalde de Bocairent, Josep Vicent Ferre Domínguez

Cuando este año celebramos la décima edición del Concurso Gastronómico «Caça i bolets. Vila de Bocairent», el equipo de la Concejalía de Turismo, encabezado por Noelia Vañó, ha tenido la brillante idea de completar el *Recetario 2008-2013*, que publicamos hace tres años. Con esto, recogemos las propuestas culinarias que merecieron el premio en las últimas convocatorias y las ponemos al alcance de todos.

Escribía en el saluda de aquella publicación que el recetario era una forma de consolidar en el tiempo y en el espacio lo que cada año había sido efímero. Además de promocionar la oferta turística de Bocairent, ese es uno de los objetivos del certamen. La imaginación y el buen hacer de los cocineros y cocineras no tiene que aprovechar sólo por un día, que ha acontecido una jornada entrañable de fiesta y camaradería, sino que tiene que ser el punto de partida de la difusión de los productos presentados cada año. Así, el esfuerzo de los profesionales se reúne, aunque sólo aparezca una parte reducida del total, en una modesta publicación que llegará a otros expertos y aficionados para que incorporen las recetas nuevas en sus cartas o en las mesas propias.

El primer recetario que se conoce en nuestro ámbito lingüístico es el *Llibre de Sent Soví*, del cual el texto más antiguo es una copia escrita en Valencia en 1313. Entre sus numerosas fórmulas, ya incluye la salsa de setas: «Si vols fer salsa de bolets perbullits e premuts e sosengats ab oli, fes aytal salsa: pren ceba, juyvert, vinagre, especias e destrempra-ho ab vinagre e un poch d'ayqua; fes peças d'ells que ls sosengues, ho n dóna ab sosenga, e puys mit-los en salsa, o ls dóna cuysts en brases ab sal e oli». La salsa era, por lo tanto, un sofrito de cebolla, perejil y vinagre, rebajado con un poco de agua, que se añadía a las setas de temporada previamente hervidas, aunque también podían servirse, de manera alternativa, cocidas a las brasas con aceite y sal. La receta anterior es, por lo tanto, el precedente más pretérito que conocemos de nuestro concurso y nos muestra la importancia que, ya hace siete siglos, tenían las setas en la cocina autóctona.

Que la carne de caza, en todos sus tipos y diversidades, y nuestra *borreta*, siempre fiel a ella misma pero reinventada cada año por los cocineros y cocineras, sean el maridaje perfecto de un acontecimiento ya consolidado en el mundo de la gastronomía valenciana.

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

2014

> Primer Premi / Primer Premio:

Rest. Juan XXIII

C/ Papa Joan XXIII, 8

46450 Benifaió (València)

Tel. 961 784 575

> Segon Premi / Segundo Premio:

Rest. Hotel Bahía Calp

Av. València, 24

03710 Calp (Alacant)

Tel. 965 839 702

> Tercer Premi / Tercer Premio:

Rest. La Bonita del Puerto

Avinguda de la Pau, 45

46730 Grau i Platja, Gandia (València)

Tel. 638 448 673

2015

> Primer Premi / Primer Premio:

Rest. Zoco

Parc Mestre Ferrero, s/n

46870 Ontinyent (València)

Tel. 690 851 667

> Segon Premi / Segundo Premio:

Rest. Juan XXIII

C/ Papa Joan XXIII, 8

46450 Benifaió (València)

Tel. 961 784 575

> Tercer Premi / Tercer Premio:

Rest. Casa Cham

Plaça dels Plàtanos, 5

03450 Banyeres de Mariola (Alacant)

Tel. 966 567 169

2016

> Primer Premi / Primer Premio:

Rest. Venta el Borrego

Ctra Villena-Ontinièn Km 18

03450 Banyeres de Mariola (Alacant)

Tel. 966 567 457

> Segon Premi / Segundo Premio:

Rest. Avenida 2.0

C/. Jubilados, 36

46130 Masamagrell (València)

Tel. 961 444 688

> Tercer Premi / Tercer Premio:

Rest. el Palau del Duc

Carrer del Castell, 18

46500 Sagunt (València)

Tel. 962 651 489





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

RECEPTA

Ingredients per a la crema de creïlla trufada: 1 trufa negra (5 g aprox.) ratllada per la part més fina de la ratlladora, 1 porro gran en rodanxes, sal i pebre, 4 creïlles grans, 1 tassa de brou de pollastre, 1 tassa de llet descremada, 150 ml de nata líquida, 2 cullerades soperes de formatge mozzarella, 2 cullerades de mantega i 1 cullerada d'oli d'oliva.

Ingredients per a l'escuma de boletus edulis: 1 pot de boletus, all, 100 ml de brou, 100 ml de nata i unes gotes de reducció de Mòdena.

ELABORACIÓ:

Crema de creïlla trufada: Comencem col·locant una olla fonda a calfar. Hi fonem la mantega amb oli i hi ofeguem el porro. Quan el porro està escalfat, afegim les creïlles i les ofeguem durant 8-10 minuts, amb sal i un toc de pebre al gust.

Seguidament, afegim la trufa ratllada i el brou. Ho tapem i ho deixem cuore a foc no massa intens durant 15 minuts. Després, afegim la llet i llevem la tapadora perquè es reduïsca el líquid a la meitat, fet que passarà després d'uns 10 minuts de cocción, moment per al qual les creïlles han d'estar desfent-se en el brou i la llet. En aquest moment, afegim el formatge, passem tota la mescla per la batedora o la liquadora de mà perquè no queden grums. Després, afegim la nata i ho llevem del foc.

Mentre deixem reposar la crema, en una paella antiadherent.

Escuma de boletus edulis: Posem en un perolet una cullerada d'oli d'oliva amb mig all. Afegim un pot de boletus i, quan estiguin escalfats, tirem una xorret de vi blanc i, quan comence a evaporar-se, tirem uns 100 ml de nata i una quantitat semblant de brou d'aigua. Baixem el foc i ho deixem entre 10 i 15 minuts fins que els bolets estiguin al punt. Posteriorment ho triturarem i ho passem per un colador fins que obtinguem la consistència d'una crema.

Fiquem la crema en un sifó amb una càrrega de pressió i ho deixem reposar a la nevera. Després de mitja hora, com a mínim, de repòs calfem el sifó al bany maria i ho servim en un got menudet, que decorrem amb unes gotes de caramel de Mòdena i crujíent de bacó. Per al crujíent, cal que fiquem el bacó entre paper sulfuritzat al forn uns 15 minut a 150 °C.

Torrem un relom de cérvol en medallons a 140 °C.

Emplatem segons la foto o bé segons el gust particular.

Rellom de cérvol torrat a 140 °C amb escuma de *boletus edulis* i crema de creïlla trufada / Solomillo de ciervo tostado a 140 °C con espuma de *boletus edulis* y crema de Patata Trufada

Col·laboració / colaboración: Restaurant El Cancell.

RECETA

Ingredientes para la crema de patata trufada: 1 trufa negra (5 grs. aprox.) rallada por la parte más fina del rallador, 1 puerro grande en lonchas, sal y pimienta, 4 patatas grandes, 1 taza de caldo de pollo, 1 taza de leche desnatada, 150 ml nata líquida, 2 cucharadas soperas de queso mozzarella, 2 cucharadas de mantequilla y 1 cucharada de aceite de oliva.

Ingredientes para la espuma de boletus edulis: 1 bote de boletus, ajo, 100 ml caldo, 100 ml nata y unas gotas reducción Modena.

ELABORACIÓN:

Crema de creïlla trufada: Comenzamos colocando una olla honda a calentar, allí derremos la mantequilla y la fundimos con aceite, donde rehogaremos el puerro, y cuando este esté pochado agregamos las patatas y las rehogamos por unos 8-10 minutos, con sal y un toque de pimienta al gusto.

Seguidamente, agregamos la trufa rallada y el caldo, tapamos y dejamos cocer a fuego medio por unos 15 minutos. Pasado este tiempo, agregaremos la leche, y quitamos la tapa para que se reduzca el líquido a la mitad, esto será luego de unos 10 minutos de cocción, momento para el cual las patatas debe estar deshaciéndose en el caldo y la leche, a este punto, agregamos el queso, pasamos toda la mezcla por el minipimer o licuadora de mano para que no queden grumos y luego agregamos la nata, quitamos del fuego.

Mientras dejamos reposar la crema, en una sartén anti adherente.

Espuma de boletus edulis: Pondremos en un cazito una cucharada de aceite de oliva con medio diente de ajo a esto se le añade un bote de boletus cuando este pochado añadir chorrito de vino blanco y cuando comience a evaporarse se hecha unos 100 ml. de nata y otro tanto de caldo de ave; se le baja el fuego y se deja entre 10-15 minutos hasta que las setas estén en su punto. Posteriormente se Tritura y se pasa por un colador hasta obtener la consistencia de una crema.

Se mete la crema en un sifón con una carga de presión y se deja reposar en la nevera; tras al menos media hora de reposo se calienta el sifón al baño María y se sirve en un vaso de chupito y se decora unas gotas de caramel de modena y crujiente de bacon. Para el crujiente de bacon se mete el mismo entre papel sulfurizado al horno unos 15 min a 150 °C.

Tostar un solomillo de ciervo en medallones a 140 °C.

Emplatar según foto o bien según gusto de cada uno.





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

RECEPTA - INGREDIENTS (per a 6 persones):

Estofat de cérvol: 1300 g de cérvol, 3 relloms sencers, 3 cebes, el blanc d'un porro, 1 cabeza d'all sec, un *bouquet* amb romer, timó, apio, julivert, 3 fulles de llorer, 3 carlotes, 750 g de vi de porto, 1/2 litre de brandi, 600 g de bolets variats, sal, pebre negre molt, uns claus d'espècia sencers, aigua i 200 g d'oli d'oliva.

Pastís de poma: 2 pomes torrades, 3 tomaques de pera torrades, sucre moreno i 250 g terrina de *foie*.

ELABORACIÓ:

Estofat: Salpebrem el cérvol i relloms i els col-loquem en un recipient amb les verdures tallades. Cobrim amb el vi i el brandi, afegim el *bouquet* i macerem durant 24 hores.

Traiem la carn i les verdures i l'escorrem bé i reservem el vi i el brandi. Col-loquem una cassola al foc amb l'oli i, quan estiga calent, daurem el cérvol, reservem els relloms i incorporem les verdures i el *bouquet*. Ho sofregim tot bé, afegim el vi i el brandi de la maceració, i ho deixem bullir fins que perda l'alcohol. Cobrim amb aigua calenta i ho deixem cuure durant 1 h i 30 m (cal procurar que no se'n quede sense brou). Comprovem si la carn està tendra i rectifiquem de sal. Separem la carn i trituram la salsa, la passem per un colador xinés i la incorporam a la carn. Saltem amb un poc d'oli la mescla de bolets prèviament salpebrats i els introduïm al guisat. Arranquem el bull i rectifiquem de sal. Per emplatar: tallem els relloms en medallons d'un dit de gruix. Els salpebrem i els daurem en una paella procurant que ens queden ben daurats pel centre. Preparació: col-loquem en un costat el pastís de poma i *foie* de garnició, els daus de cérvol en una altra part i el rellom en una altra amb la mateixa salsa. Decorem al nostre gust i servim.

Pastís de poma: Folrem un motlle rectangular amb film i hi col-loquem per capes tots els ingredients: la poma; i el *foie* en làmines fines; la tomaca i una altra capa de *foie*, i una altra capa de poma. Ho refredem bé a la nevera, desemmotlem i tallem. Deixem a temperatura ambient, emplatem, li tirarem el sucre moreno per damunt i cremarem amb el bufador.

Cruixent de castanyes: Fem un puré de castanyes salpebrat i emplenem amb el puré uns canutets de pasta *brik*. Fregir i emplatar.

Estofat de cérvol en dues textures amb còctel de bolets i guarnició de pastís de poma i crujixent de castanyes al pebre / Estofado de venado en dos texturas con coctel de setas y guarnición con pastel de manzana y crujiente de castañas a la pimienta

RECETA - INGREDIENTES (para 6 personas):

Estofado de venado: 1300 g de venado, 3 solomillos enteros, 3 cebollas, el blanco de un puerro, 1 cabeza de ajos secos, un *bouquet* con romero, tomillo, apio, perejil, 3 hojas de laurel, 3 zanahorias, 750 g de vino de porto, 1/2 litro de brandy, 600 g de setas variadas, sal, pimienta negra molida, unos clavos de especia enteros, agua y 200 g de aceite de oliva.

Tarta de manzana: 2 manzanas tostadas, 3 tomates de pera tostadas, azúcar moreno y 250 g terrina de *foie*.

ELABORACIÓN:

Estofado: Salpimentar el ciervo y solomillos y los colocamos en un recipiente con las verduras cortadas. Cubrimos con el vino y el brandy, añadimos el *bouquet* y maceramos durante 24 horas.

Sacamos la carne y las verduras y la escurrimos bien y reservamos el vino y el brandy. Colocamos una cacerola al fuego con el aceite y, cuando esté caliente, doramos el ciervo, reservamos los solomillos e incorporamos las verduras y el *bouquet*. Lo sofreímos todo bien, añadimos el vino y el brandy de la maceración, y lo dejamos hervir hasta que pierda el alcohol. Cubrimos con agua caliente y lo dejamos cocer durante 1 h y 30 m (hay que procurar que no se nos quede sin caldo). Comprobamos si la carne está tierna y rectificamos de sal. Separamos la carne y trituramos la salsa, la pasamos por un colador chino y la incorporamos a la carne. Saltamos con un poco de aceite la mezcla de setas prèviamente salpimentados y los introducimos en el guiso. Arrancamos el hervor y rectificamos de sal. Para emplatar: cortamos los solomillos en medallones de un dedo de grosor. Los salpimentamos y los doramos en una sartén procurando que nos queden bien dorados por el centro. Preparación: colocamos en un lado el pastel de manzana y *foie* de garnición, los dados de venado en otra parte y el solomillo en otra con la misma salsa. Decoramos a nuestro gusto y servimos.

Tarta de manzana: Forramos un molde rectangular con film y colocamos por capas todos los ingredientes: la manzana; y el *foie* en láminas finas; el tomate y otra capa de *foie*, y otra capa de manzana. Lo enfriamos bien en la nevera, desmoldar y cortar. Dejamos a temperatura ambiente, emplatamos, le echaremos el azúcar moreno por encima y quemar con el soplete.

Crujiente de castañas: Hacemos un puré de castañas salpimentado y llenaremos con el puré unos canutillo de pasta *brik*. Freír y emplatar.





Restaurant/Restaurante
Hotel Bahía Calp
Av. València, 24
03710 Calp (Alacant)
Tel. 965 839 702

RECEPTA

INGREDIENTS:

1 ceba, 2 alls, 1 tomaca, pimentó roig, pasta Wan Tong, 4 tomaques cherry, pebrella, botifarra d'Ontinyent, suc de guatla, herbes per a decoració, raïm, oli i sal.

ELABORACIÓ:

Daurem les guatles en una cassola i les reservem.

Escalfem la ceba en daus, juntament amb l'all, la tomaca i un poc de pimentó roig.

Afegim la pebrella i el suc de guatla. Ho deixem coure uns quants minuts.

Incorporem les guatles i les coem a foc lent. Una vegada cuites, les separam del brou de cocción.

Lliguem la salsa i la Triturem.

Tallem la botifarra en rodanxes fines i les marquem a la planxa.

Fregim la pasta Wan Tong en oli.

Presentem les guatles en quarts, posem la salsa i ho decorem amb la pasta Wan Tong, les tomaques cherry en quarts, el raïm i la botifarra d'Ontinyent.

Gaspatxo de guatla amb botifarra d'Ontinyent / Gazpacho de Codorniz con Morcilla de Ontinyent

RECETA

INGREDIENTES:

1 cebolla, 2 dientes de ajo, 1 Tomate, Pimiento Rojo, Pasta Wan Tong, 4 Tomates cherry, pebrella; Morcilla de Onteniente; Jugo de codorniz; Hierbas para decoración; Uvas, Aceite y sal.

ELABORACIÓN:

Dorar las codornices en una cazuela y reservar.

Pochar la cebolla en dados, junto con el ajo el tomate y un poco de pimiento rojo.

Añadir la pebrella y agregar el jugo de codorniz. Dejar cocer unos minutos.

Incorporar las codornices y cocer a fuego lento. Una vez cocidas separarlas del caldo de cocción.

Ligar la salsa y triturar.

Cortar la morcilla en rodajas finas y marcar a la plancha.

Freir la pasta wan tong en aceite.

Presentar las codornices en cuartos, salsear y decorar con la pasta wan tong, tomates cherry en cuartos y uvas y la morcilla de Onteniente.

3er
premi
2014





Restaurant/Restaurante
Hotel Bahía Calp
Av. València, 24
03710 Calp (Alacant)
Tel. 965 839 702

RECEPTA

INGREDIENTS:

Llom cérvol, trompetes de la mort, $\frac{1}{2}$ ceba, 1 all, timó, 50 ml de nata, 50 ml de suc d'osso de cérvol, sal daurada, trufa blanca, oli de girasol, oli d'oliva i magranat.

ELABORACIÓ:

Macerem durant 3 dies el llom de cérvol en oli de gira-sol amb la trufa blanca.

Piquem la ceba i l'all.

Ho saltem amb l'oli d'oliva. Afegim les trompetes i ho ofeguem. Incorporem suc de carn i nata, i ho reduïm.

Marquem el llom de cérvol sencer en una paella a foc fort durant 3 minuts. Retirem la carn de la paella i la tallem a rodanxes.

Presentem la carn en un plat amb el saltat de trompetes.

Condimentem el plat amb la sal daurada, l'oli de trufa, el timó i la magranat.

Tataki trufat de cérvol, crema de creïlla i saltat de trompetes de la mort amb crujent de morro i ceba / Tataki trufado de ciervo, crema de patata y saltado de trompetas de la muerte con crujiente de morro y cebolla

RECETA

INGREDIENTES:

Lomo ciervo, trompetas de la muerte, $\frac{1}{2}$ cebolla, 1 ajo, tomillo, 50 ml de nata, 50 ml de jugo de huesos de ciervo, sal dorada, trufa blanca, aceite de girasol, aceite de oliva y granada.

ELABORACIÓN:

Macerar durante 3 días el lomo de ciervo en aceite de girasol con la trufa blanca.

Picar la cebolla y el ajo.

Saltear con el aceite de oliva. Agregar las trompetas y rehogar. Agregar jugo de carne, nata y reducir.

Marcar el lomo de ciervo entero en una sartén a fuego fuerte durante 3 minutos. Retirar de la sartén, cortar en lonchas.

Presentar en un plato con el salteado de trompetas.

Condimentar con la sal dorada, aceite de trufa, tomillo y granos de granada.



1^{er}
premi
2015



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

RECEPTA - INGREDIENTS (per a 4 persones):

4 cuixes de conill de muntanya i 2 lloms de conill tot sense ossos, 600 gr de bolets variats, 1 got de vi de porto, 1 got de brandi, 1 ceba, 1 carlota, el blanc d'un porro, 1 cabeza d'all, 2 fulles de llorer, 1 rameta de timó i una de romer, uns grans de pebre negre i 6 claus d'espècia en gra.

Per al farcit: 125 gr de carn de senglar i 125 gr de cérvol picada, 1 cullerada sopera de mantega de porc ibèric, 2 làmines de pa de motle molt picadetes, 1 ou, 1 all picat amb fulles de julivert, 1/2 trufa rallada, 2 cullerades de brandi, sal, pebre negre molt i un poc de clau d'espècia molt.

ELABORACIÓ:

Tallem les verdures i les col·loquem en una cassola amb el romer, timó i el llorer. Afegeim el pebre en gra, el clau, el brandi i el vi de porto.

Aixafem les cuixes i els lloms de la carn en una esplanadora, ho posem a macerar una nit amb els ingredients anteriorment indicats. Traiem la carn i col·loquem la verdura a escorrer; així, recuperem el brandi i el vi de porto de la maceració. Salpebrem la carn i l'emplenem amb el farcit, pastat; el repartim i en posem també per l'exterior de la carn.

Estenem un tros de paper d'alumini untat amb oli i enrotllem per separat els lloms i les cuixes. Els col·loquem al forn a 180 graus durant 20 minuts i retirem. Col·loquem una casserola al foc amb un poc d'oli per ofegar les verdures de la maceració, romer, timó, llorer i sal.

Una vegada ben ofegat, afegeim el vi de porto i el brandi de la maceració, ho reduïm un poc i incorporem el conill. Ho cobrim amb aigua calenta i ho tapem per deixar-ho cuure a foc lent uns 75 m aprox. Comprovem el punt de cocció i retirem el conill, passem la salsa per un passapuré i ho col·loquem de nou en el foc. Saltem els bolets amb oli, els salpebrem i incorporem a la salsa. Ho deixem cuure durant uns 3 m i rectifiquem la sal. Desenrotllem els lloms i les cuixes del paper d'alumini i els col·loquem en la salsa deixant-ho cuure un parell de minuts. Traiem els lloms, els tallem en medallons i els emplatem: una cuixa en cada plat amb 3 medallons dels lloms, saltam els bolets i afegeim en l'últim moment un poc de trufa rallada per damunt i empolvoreu-la amb un poc de sèsam acabat de torrar.

Conill farcit de caça major amb còctel de bolets i trufes negres / Conejo relleno de caza mayor con coctel de setas y trufa

RECETA - INGREDIENTES (para 4 personas):

4 muslos de conejo de monte y 2 lomos de conejo todo sin huesos, 600 gr de setas variadas, 1 vaso de vino de porto, 1 vaso de brandy, 1 cebolla, 1 zanahoria, el blanco de un puerro, 1 cabeza de ajos, 2 hojas de laurel, 1 ramita de tomillo y una de romero, unos granos de pimienta negra y 6 clavos de especia en grano.

Para el relleno: 125 gr de carne de jabalí y 125 gr de ciervo picada, 1 cucharada sopera de manteca de cerdo ibérico, 2 láminas de pan de molde muy picaditas, 1 huevo, 1 ajo picado con hojas de perejil, 1/2 trufa rallada, 2 cucharadas de brandy, sal, pimienta negra molida y un poco de clavo de especia molido.

ELABORACIÓN:

Cortamos las verduras y las colocamos en una cazuela con el romero, tomillo y el laurel. Añadimos la pimienta en grano, el clavo, el brandy y el vino de porto.

Aplastamos los muslos y los lomos de la carne en una esplanadora, lo ponemos a macerar una noche con los ingredientes anteriormente indicados. Sacamos la carne y colocamos la verdura a escurrir; así, recuperaremos el brandy y el vino de porto de la maceración. Salpimentaremos la carne y la llenaremos con el relleno, lo repartimos y ponemos también por el exterior de la carne.

Extendemos un trozo de papel de aluminio untado con aceite y enrollamos por separado los lomos y los muslos. Los colocamos en el horno a 180 grados durante 20 minutos y retiramos. Colocamos una cacerola al fuego con un poco de aceite para ahogar las verduras de la maceración, romero, tomillo, laurel y sal.

Una vez bien ahogado, añadimos el vino de porto y el brandy de la maceración, lo reducimos un poco e incorporamos el conejo. Lo cubrimos con agua caliente y se tapa para dejar cocer a fuego lento unos 75 m aprox. Comprobamos el punto de cocción y retiramos el conejo, pasamos la salsa por un pasapurés y lo colocamos de nuevo en el fuego. Saltamos las setas con aceite, los salpimentamos e incorporamos a la salsa. Lo dejamos cocer durante unos 3 m y rectificamos la sal. Desarrollamos los lomos y los muslos del papel de aluminio y los colocamos en la salsa dejándolo cocer un par de minutos. Sacamos los lomos, los cortamos en medallones y los emplatamos: un muslo en cada plato con 3 medallones de los lomos, saltamos las setas y añadimos en el último momento un poco de trufa rallada por encima y espolvorear con un poco de sésamo acabado de tostar.

2^{on}
premi
2015





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

RECEPTA

INGREDIENTS:

Dos conills, una ceba, un porro, una copa de vi blanc i espècies; romàni, timó, sal i pebre.

Unes làmines de pasta per al caneló i dues creïlles per a la crema.

ELABORACIÓ:

Netegem el conill i separam els lloms. Incorporem les verdures, les espècies i la copa de vi. Ho posem tot a cuore fins que estiga tendre el conill. Llevem els ossos, trossegem la carn i, amb la salsa restant, ho reduïm i ho filtrarem: la meitat de la salsa la utilitzem per al farcit i l'altra meitat, per al caneló.

Preparam el caneló sobre la crema de creïlla i el saltem amb els lloms del conill, ho bresem i ho laminem sobre el caneló.

Caneló de conill de muntanya i bolets amb el seu suc / Canelones de conejo de monte y setas con su jugo

RECETA

INGREDIENTES:

Dos conejos, una cebolla, un puerro, una copa de vino blanco y especias; romero, tomillo, sal y pimienta.

Unas láminas de pasta para el canelón y dos patatas para la crema.

ELABORACIÓN:

Limpiamos el conejo y separamos los lomos, incorporamos las verduras y especias y la copa de vino, ponemos a cocer hasta estar tierno el conejo... Deshuesamos y troceamos y con la salsa restante reducimos y filtramos, mitad de salsa para el relleno y el resto para el canelón.

Montar el canelon sobre la crema de patata y salsear con los lomos del conejo, brasear y laminar sobre el canelon.

3er
premi
2015





Restaurant/Restaurante
Llámame Lola
Carrer del Músic Vert, 22
46870 Ontinyent (València)
Tel. 961 911 991

RECEPTA

INGREDIENTS:

Perdiu en escabetx: 1 perdiu salvatge, 4 alls, 4 fulles de llorer, 8 grans de pebre negre, 50 ml de vinagre, 100 ml d'oli d'oliva i sal.

Rovellons macerats: Rovellons i brou de coccio de la perdiu (fred).

Carxofes en conserva: Carxofes, suc de llimó, aigua i sal.

Acompanyaments: Anet, ruca, fulla de roure, cibulet, raves i safrà natural.

ELABORACIÓ:

Perdiu en escabetx: Netegem la perdiu i la cuinem al buit amb tots els ingredients anteriorment indicats. Temps: 4 hores Temperatura: 100 °C.

Ho deixem refredar i ho reservem fins al seu ús.

Rovellons macerats: Macerem els rovellons laminats amb el brou de coccio durant els 30 minuts abans de servir-los.

Carxofes en conserva: Netegem les carxofes i les cuinem al buit amb una proporció d'1:10 de suc de llimó i aigua, més sal al gust. Temps: 30 minuts. Temperatura: 100 °C.

Ho deixem refredar i ho reservem fins al seu ús.

Elaboració del plat: Llevem els ossos de la perdiu escabetxada. Posem al plat la carn i els alls de l'elaboració, juntament amb els rovellons, les carxofes i els acompanyaments. Busquem el punt de sal i ho servim.

Nota. És important servir el plat fred.

Perdiu del Riello amb rovellons macerats / Perdiz del Riello con robellones macerados

RECETA

INGREDIENTES:

Perdiz en escabeche: 1 Perdiz Salvaje, 4 Dientes Ajo, 4 Hojas Laurel, 8 Granos Pimienta Negra, 50 ml Vinagre, 100 ml Aceite Oliva y sal.

Robellones macerados: Robellones y caldo de cocción de la Perdiz (Frio).

Alcachofas en conserva: Alcachofas, zumo de limón, agua y sal.

Acompañamientos: Eneldo, rúcula, hoja de roble, cebollino, rábanos y azafrán natural.

ELABORACIÓN:

Perdiz en escabeche: Limpiamos la perdiz y la cocinamos al vacío con todos los ingredientes anteriormente listados. Tiempo 4 horas Temperatura 100 °C.

Dejamos enfriar y reservamos hasta su uso.

Robellones macerados: Maceramos los robellones laminados con el caldo de cocción durante 30 minutos antes de servirlos.

Alcachofas en conserva: Limpiamos las Alcachofas y las cocinamos al vacío con una proporción de 1:10 de zumo de limón y agua + sal al gusto. Tiempo 30 minutos. Temperatura 100 °C.

Dejamos enfriar y reservamos hasta su uso.

Disposición del plato: Deshuesamos la perdiz escabechada, disponemos la carne y los ajos de la elaboración en el plato junto con los robellones, las alcachofas y los acompañamientos, buscamos el punto de sal y servimos.

Nota: Es importante servir el plato frío.

1^{er}
premi
2016





Restaurant/Restaurante
La Seo
Carrer de Loreto, 59
03700 Dénia (Alacant)
Tel. 966 424 478

RECEPTA

INGREDIENTS:

Guatla: 1 guatla.

Salsa: Ossos de la guatla, ceba, carlota, timó i vi negre.

Parmentier trufada: 3 Creïlles, 100 ml de nata, 40 g de mantega i gotes d'oli de trufa.

Falses castanyes: 400 g de castanyes, 300 g de nata, 200 g de micrio i colorant marró.

Paper de cacau.

Terra de timó: 100 g de pa del dia anterior, timó i fetge d'ànec.

ELABORACIÓ:

Guatla: Netegem la guatla, retirem les carcasses dels pits i les cuixes. Marquem les cuixes i els pits en la paella i, després, ho glacegem amb la salsa.

Salsa: Rostim els ossos de la guatla juntament amb la ceba i la carlota. Una vegada daurat, ho coem en una casserola amb vi negre, on també afegim timó per aromatitzar-ho.

Parmentier trufada: Coem 3 creïlles i, una vegada cuites, els llevem la pell i les triturarem juntament amb la nata, la mantega i les gotes d'oli de trufa.

Falses castanyes: Torrem les castanyes en una paella i les pelem. A continuació, infusionem les castanyes amb la nata. Ho reservem i, després de 2 hores, ho triturarem; ha de quedar una crema que posarem en motles amb forma de castanya.

Per a treballar el Micrio, el posem al microones durant 30 segons i una temperatura de 27 °C. Afegim colorant marró, així podrem banyar les castanyes congelades i reservar-les.

Terra de timó: Saltar el fetge d'ànec, afegir el timó i després els daus de pa. Una vegada el pa estiga torrat, ho piquem al morter i ho reservem.

Guatla sobre Parmentier trufada, falses castanyes, bolets shijimi i paper de cacau / Codorniz sobre parmentier trufada, falsas castañas, setas shijimi y papel de cacao

RECETA

INGREDIENTES:

Codorniz: 1 codorniz.

Salsa: Huesos de la codorniz, cebolla, zanahoria, tomillo y vino tinto.

Parmentier trufada: 3 patatas, 100 ml de nata, 40 gr de mantequilla y gotas de aceite de trufa.

Falsas castañas: 400 gr de castañas, 300 gr de nata, 200 gr de micrio y colorante marrón.

Papel cacao.

Tierra de tomillo: 100 gr de pan del día anterior, tomillo y hígado de pato.

ELABORACIÓN:

Codorniz: Limpiar la codorniz, retirar las carcasas de las pechugas y los muslos. En sarten marcar los muslos y las pechugas y luego glasear con la salsa.

Salsa: Los huesos de la codorniz las asamos junto con la cebolla, la zanahoria, una vez dorado lo coceremos en una cacerola con vino tinto a la que añadiremos tomillo para aromatizar.

Parmentier trufada: Cocer 3 patatas una vez cocidas, hay que quitarle la piel y triturar en la thermomix junto con la nata, la mantequilla y las gotas de aceite de trufa.

Falsas castañas líquidas: Tostar las castañas en otra sartén y pelarlas. A continuación infusionamos las castañas junto a la nata, reservamos, al cabo de 2 horas trituraremos, debe quedar una crema, luego poner en moldes de forma de castaña.

Para trabajar el Micrio lo ponemos en el microondas 30 segundos, tiene de tener 27 °C para poder trabajararlo, añadiremos colorante marrón así podremos bañar las castañas congeladas y reservar.

Tierra tomillo: Saltear el hígado de pato, añadir el tomillo y después los dados de pan, una vez el pan este tostado machacar en el mortero y reservar.





Restaurant/Restaurante
L'Home del Sac
Carrer Sant Llorenç, 190
46812 Aielo de Malferit
(València)
Tel. 694 449 888

RECEPTA

Bolets de xop confitats: Confitem els bolets amb oli, orenga, timó, romer i all durant 24 minuts a 65 °C. Ho envasem al buit.

Escuma de bolets: Coem els bolets, els triturarem i afegim dues clares per cada mig quilo de producte. Ho tamisem i ho disposem en un sifó amb dues càrregues de gas. Ho reservem en fred.

Bescuit de bolets:

INGREDIENTS: 5 ous, 100 g de farina de blat, 50 g de farina de bolets deshidratada, sal i sucre al gust.

ELABORACIÓ: Ho passem per la batedora, ho tamisem i ho disposem en un sifó amb dues càrregues de gas. Ho aboquem en un recipient de plàstic amb una xicoteta quantitat, ho cuinen en un microones durant 40 segons i ho desemmotlem per resguardar-ho.

Glacejat:

INGREDIENTS: Praliné de quinoa, suc de bolets, reducció de brou de cabirol, quantitat suficient de sucre i brandy.

ELABORACIÓ: Netegem la quinoa en aigua, l'escorrem i la coem passant de cocción. Després, l'assequem al forn i la fregim.

Bullim el suc, la reducció, el sucre i el brandy fins a la dissolució del sucre. Ho redueímos fins a arribar quasi al punt de caramel. Ho tamisem i ho reservem en calent.

Llom de cabirol: Triple osmosi en envasadora al buit amb brandy, ceba, all, llorer, carlota i pebre. Segellem la carn un poc a foc fort i ho acabem glacejant a foc fort en el glacejat d'abans.

Muntatge del plat: Pintem el plat amb el glacejat i disposem una base de quinoa crujent i de bolets confitats.

A continuació, anem intercalant l'escuma de bolets i el bescuit.

RECETA

Setas de chopo confitadas: confitamos las setas con aceite, orégano, tomillo, romero y ajo durante 24 minutos a 65 °C. Lo envasamos al vacío.

Espuma de setas: Cocemos las setas, las trituramos y añadimos dos claras por cada medio kilo de producto. Lo tamizamos y lo disponemos en un sifón con dos cargas de gas. Lo reservamos en frío.

Bizcocho de setas:

INGREDIENTES: 5 huevos, 100 g de harina de trigo, 50 g de harina de setas deshidratada, sal y azúcar al gusto.

ELABORACIÓN: Lo pasamos por la batidora, lo tamizamos y lo disponemos en un sifón con dos cargas de gas. Lo vertemos en un recipiente de plástico con una pequeña cantidad, lo cocinamos en un microondas durante 40 segundos y lo desmoldamos para resguardarlo.

Glaseado:

INGREDIENTES: Praliné de quinoa, jugo de setas, reducción de caldo de corzo, cantidad suficiente de azúcar y brandy.

ELABORACIÓN: Limpiamos la quinoa en agua, la escurrimos y la cocemos pasando de cocción. Después, la secamos al horno y la freímos.

Hervimos el jugo, la reducción, el azúcar y el brandy hasta la disolución del azúcar. Lo reducimos hasta llegar casi al punto de caramel. Lo tamizamos y reservamos en caliente.

Lomo de corzo: Triple ósmosis en envasadora al vacío con brandy, cebolla, ajo, laurel, zanahoria y pimienta. Sellamos la carne un poco a fuego fuerte y lo acabamos glaseado a fuego fuerte en el glaseado de antes.

Montaje del plato: Pintamos el plato con el glaseado y disponemos una base de quinoa crujiente y de setas confitadas.

A continuación, vamos intercalando la espuma de setas y el bizcocho.

3er
premi
2016



crèdits / créditos

EDITA

Regidoria de Turisme de l'Ajuntament de Bocairent

TEXTOS

Restaurants Guanyadors i Ajuntament de Bocairent

FOTOS

Vicent Julià i Vives

DISSENY, MAQUETACIÓ I IMPRESSIÓ

Estudi Vicent Ramón
www.vicentramon.com

Edició: 2017

EDITA

Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Bocairent

TEXTOS

Restaurantes ganadores y Ayuntamiento de Bocairent

FOTOS

Vicent Julià i Vives

DISEÑO, MAQUETACIÓN Y IMPRESIÓN

Estudi Vicent Ramón
www.vicentramon.com

Edición: 2017





AJUNTAMENT
DE BOCAIRENT



serramariola

*València
València
Turisme

DIPUTACIÓ DE
VALÈNCIA
Colze a colze amb els Ajuntaments

DEL
AL
TROS
PLAT