

PAPAS PEGAS

Receta tradicional

Ingredientes (4 persoas):

- 1 litro de caldo de cocido galego
- 200 gramos de rabizas do caldo do cocido
- 150 gramos de pataca cascada do cocido
- 1 chourizo ceboleiro
- 100 gramos de fariña triga

Elaboración:

Espesar o caldo coa fariña, deixar cozer e reservar.

Cocer o ceboleiro 4 minutos a 100°, esmiazalo para aproveitar o aceite.

Nunhaunca poñer un pouco da crema, unha pouca de pataca e unha pouca de rabiza todo ben quente. Adornar cun pouco de aceite do ceboleiro.



Receta moderna

Ingredientes:

- Caldo
- 1 óso de tenreira
- 1 óso de xamón
- Unto
- Feixóns
- Patacas
- 1 monllo de grelos
- Papada de porco
- Aceite de grelos
- 1 monllo de grelos
- 150 mililitros de aceite de xirasol
- Crocante
- 200 mililitros de caldo
- Fariña de trigo

Elaboración:

Partindo de frío, pór nunha pota os feixóns (previamente postos a remollo) xunto cos ósos e mais o unto. Deixar ferver. Engadir a papada de porco e o resto de ingredientes e deixar a lume lento durante 1h 30' aproximadamente. Transcorrido ese tempo, reservar a papada, desbotar os ósos, coar o caldo e desengraxar. Facer unha crema triturando o

caldo xunto cos feixóns, a pataca e os grelos. Afinar de sal.

Meter en sífon e manter en baño maría a 65°. Escaldar os grelos e arrefrialos, escorrellos e trituralos co aceite de xirasol. Coar, pasar por unha estameña e reservar nun biberón.

Doutra parte, pór fariña nun cunco, engadir engorde ou caldo frío e remover ata conseguir unha masa homoxénea e lisa. Pincelar en papel sulfurado e secar no forno durante 12h a 80°.

PAPAS PEGAS

Receta tradicional

Ingredientes (4 personas):

- 1 litro de caldo de cocido gallego
- 200 gramos de rabizas del caldo del cocido
- 150 gramos de patata cascada del cocido
- 1 chorizo *ceboleiro*
- 100 gramos de harina de trigo

Elaboración:

Espesar el caldo con la harina, dejar cozer y reservar.
Cocer el chorizo 4 minutos a 100°, desahacerlo para aprovechar el aceite.

En una taza poner un poco de la crema, un poco de patata y un poco de rabiza todo bien caliente. Adornar con un poco de aceite del chorizo.

Receta moderna

Ingredientes:

- Caldo
- 1 hueso de ternera
- 1 hueso de jamón
- Tocino
- Habas
- Patatas
- 1 manajo de grelos
- Papada de cerdo
- Aceite de grelos
- 150 mililitros de aceite de girasol
- Crocante
- 200 mililitros de caldo
- Harina de trigo



Elaboración:

Partiendo de frío, poner en una olla las habas (previamente puestas en remojo) junto con los huesos y el tocino. Dejar hervir. Añadir la papada de cerdo y el resto de ingredientes y dejar a fuego lento durante 1h 30' aproximadamente. Transcurrido ese tiempo, reservar la papada, descartar los huesos, colar el caldo y desengrasar. Hacer una crema triturando el caldo junto con las habas, la patata y los grelos. Afinar de sal.

Meter en sífon y mantener en baño maría a 65°. Escaldar los grelos y enfriarlos, escurrirlos y triturarlos con el aceite de girasol. Colar, pasar por una estameña y reservar en un biberón.

De otra parte, poner harina en una taza, añadir engorde el caldo frío y remover hasta conseguir una masa homoxénea y lisa. Pincelar en papel sulfurado y secar en el horno durante 12h a 80°.

PAPAS PEGAS ('MAGPIE PORRIDGE')

Traditional recipe

Ingredients (4 people):

- 1l Galician stew
- 200g turnip greens from the stew
- 150g peeled potatoes from the stew
- 1 onioned chorizo
- 100g wheat flour

DIRECTIONS

Add flour to the stew until thick, boil and save. Boil the onioned chorizo at 100 °C for 4 minutes. Crumble and save its oil. Put a little of the cream prepared before, a few potatoes and some turnip greens in a bowl. All the ingredients should be very hot. Decorate with a little oil from the onioned chorizo.

Modern recipe

Ingredients (4 people):

- For the stock:
- 1 beef bone
 - 1 ham bone
 - 1 tbsp lard
 - 1 tbsp haricot beans
 - Potatoes
 - 1 bunch of turnip greens
 - Pork dewlap

For the turnip greens oil:

- 1 bunch of turnip greens
- 150 ml sunflower oil

For the crunch:

- 200 ml stock
- 1 tbsp wheat flour

Directions

Put the cold haricot beans, previously soaked, with the bones and the lard in a pan, and bring to the boil. Add the pork dewlap and the rest of ingredients. Boil for approximately 1h 30min on a low heat. Then save the dewlap, discard the bones, strain the stock and defat. Make a cream crushing the haricot beans, the potatoes and the turnip greens with the stock. Add more salt to taste. Pour in a siphon and heat in a bain-marie at 65 °C. Blanch the turnip greens and let cool down. Drain and crush with the sunflower oil. Drain, pass through bolting cloth and save in a squeeze bottle. Put some flour in a bowl, add the cold stock slowly and stir to get a smooth, even paste. Brush some parchment paper and dry in the oven at 80 °C for 12h.

TIMBAL OU COSTRADA



Receta tradicional

Ingredientes (10 persoas):

- Para a masa:
- 1 quilo de fariña triga
 - 30 gramos de sal
 - 2 ovos
 - 50 gramos de azucre
 - 25 gramos de fermento
 - 200 gramos de manteiga, ou no seu defecto pingo
 - 3,5 decilitros de auga
 - 3,5 decilitros de leite

Para as filloas salgadas:

- 250 gramos de fariña triga
- 1 decilitro de caldo limpo
- 3 gramos de sal
- 3 ovos

Para o recheo:

- 150 gramos de cebola refogada
- 500 gramos de orella de porco xa cocida e cortada en dados
- 300 gramos de morro de porco xa cocido e cortado en dados
- 400 gramos de espinaca crúa
- 300 gramos de anguía afumada
- 150 gramos de salmón afumado
- 150 gramos de bacallau en aceite

Elaboración:

Para a masa:

Poñer o leite, a auga e a manteiga a ferver, reservando todo morno. Dispor na amasadora o resto dos ingredientes. Verter aos poucos a mestura de auga, leite e manteiga sobre a mestura da amasadora. Cando teñamos unha mestura homoxénea reservala para que fermente unha hora. Bolear e deixar fermentar media hora máis. Reservar no frío para cortar a fermentación.

Para as filloas:

Mesturar todos os ingredientes en *termomix* ata que quede ben homoxéneo. Cun pouco de touciño ir facendo as filloas nunha tixola e reservarlas.

Terminación:

Coller un molde de pastelería de do-us corpos e enfúndalo coa masa. Dispor unha capa de espinaca coa cebola refogada. Poñer dúas filloas. Poñer unha capa de morro e orella. Poñer dúas filloas. Poñer unha capa de afumados. Repetir a acción sucesivamente ata encher o molde. Unha vez cheo, tapar con masa. Cocer a 160° durante 25 minutos. Desmontar o corpo exterior do molde para quedar só coa base. Rematar a cocción durante 30 minutos máis a 175°.

Receta moderna

Ingredientes:

- 1 cacheira
- 1 repolo
- Pan do día anterior
- 1 chourizo
- Aceite de oliva
- Allo, condimento de pemento, sal
- Cigala (unha por persoa)

Elaboración:

Cocer ao baleiro a cacheira xa desalgada durante 17h a 70°, para despois prensala. Unha vez feito isto, cortala en tiras. Torar o pan en lascas, remollar e reservar. Fritir os allos enteros e o

chourizo picado nunha tixola con aceite de oliva. Cando estea dourado, retirar e engadirlle o condimento do pemento e despois o pan. Refogar ata que o pan quede crocante e reservar.

Pelar as cigalas. Facer un zume coas súas cabezas, para despois aliñar o repolo xa lixeiramente cocido. Dispor migas, despois o repolo e finalmente a cacheira. Repetir a operación para rematar pondo unha cigala.

TIMBAL OU COSTRADA

Receta tradicional

Ingredientes (10 personas):

Para la masa:

- 1 kilo de harina de trigo
- 30 gramos de sal
- 2 huevos
- 50 gramos de azúcar
- 25 gramos de levadura
- 200 gramos de mantequilla, o en su defecto manteca
- 3,5 decilitros de agua
- 3,5 decilitros de leche

Para las filloas saladas:

- 250 gramos de harina de trigo
- 1 decilitro de caldo limpo
- 3 gramos de sal
- 3 huevos

Para el relleno:

- 150 gramos de cebolla rehogada
- 500 gramos de oreja de cerdo ya cocida y cortada en dados
- 300 gramos de morro de cerdo ya cocido y cortado en dados
- 400 gramos de espinaca cruda
- 300 gramos de anguila ahumada
- 150 gramos de salmón ahumado
- 150 gramos de bacalao en aceite

Elaboración:

Para la masa:

Poner la leche, el agua y la mantequilla a hervir, reservando todo tibio. Disponer en la amasadora el resto de los ingredientes. Verter poco a poco la mezcla de agua, leche y mantequilla sobre la mezcla de la amasadora. Cuando tengamos una mezcla homoxénea reservarla para que fermente una hora. Bolear y dejar fermentar media hora máis. Reservar en el frío para cortar la fermentación.

Para las filloas:

Mezclar todos los ingredientes en termomix hasta que quede bien homogéneo. Con un poco de tocino ir haciendo las filloas en una sartén y reservarlas. Terminación: Coger un molde de pastelería de dos cuerpos y enfundarlo con la masa. Disponer una capa de espinaca con la cebolla rehogada. Poner dos filloas. Poner una capa de morro y oreja. Poner dos filloas. Poner una capa de ahumados. Repetir la acción sucesivamente hasta llenar el molde. Una vez lleno, tapar con masa. Cocer a 160° durante 25 minutos. Desmontar el cuerpo exterior del molde para quedar sólo con la base. Rematar la cocción durante 30 minutos más a 175°.



Receta moderna

Ingredientes:

- 1 cacheira de cerdo
- 1 repollo
- Pan del día anterior
- 1 chorizo
- Aceite de oliva
- Ajo, condimento de pimiento, sal
- Cigala (una por persona)

Elaboración:
Cocer al vacío la cabeza ya desalada durante 17h a 70°, para después prensarla. Una vez hecho esto, cortarla en tiras. Cortar el pan en lascas, remojar y reservar. Freír los ajos enteros y el chorizo picado en una sartén con aceite de oliva. Cuando esté dorado, retirar y añadirle el pimentón y después el pan. Rehogar hasta que el pan quede crocante y reservar. Pelar las cigalas. Hacer un jugo con sus cabezas, para después aliñar el repollo ya ligeramente cocido. Disponer migas, después el repollo y finalmente la cacheira. Repetir la operación para finalizar poniendo una cigala.

MINCE PIE

Traditional recipe

Ingredients (10 people):

For the dough:

- 1kg wheat flour
- 30g salt
- 2 eggs
- 50g sugar
- 25g yeast
- 200g butter or, failing that, lard
- 3.5dl water
- 3.5dl milk

For the salty crêpes:

- 250g wheat flour
- 1dl stock, clean
- 3g salt
- 3 eggs

For the filling:

- 150g onion, poached
- 500g pork ear, boiled and diced
- 300g pork snout, boiled and diced
- 400g raw spinach
- 300g smoked eel
- 150g smoked salmon
- 150g cod in oil

Directions

Making the dough:

Boil the milk, water and butter. Save and keep warm. Put the other ingredients in the dough mixer. Pour the mixture of water, milk and butter slowly. When the mixture is smooth, save and let ferment for one hour. Knead the dough into a ball and let ferment for another half an hour. Keep cold to stop fermentation.

Making the crêpes:

Mix all the ingredients in the Thermomix until thoroughly smooth. With a little lard, make the crêpes in a frying pan and save.

Ending:

Line a two-piece baking mould with dough. Spread a layer of spinach with the poached onion on the dough. Place two crêpes over the spinach, then a layer of snout and ear, then two crêpes, then a layer of smoked fish, and so on until the mould is full.

Once full, cover with dough and bake at 160 °C for 25 minutes. Remove the outer piece of the mould and keep the base

only. Finish baking at 175 °C for another 30 minutes.

Modern recipe

Ingredients

- 1 pork head
- 1 cabbage
- Bread from the previous day
- 1 chorizo
- 1 tbsp olive oil
- Garlic, paprika, salt, 1 tbsp oil
- Crayfish (one per person)

Directions

In a vacuum cooker, boil the pork head, previously desalted, at 70 °C for 17h and then press. Once pressed, cut the head into strips. Slice the bread, soak and save. Fry the entire garlic and the minced chorizo in a pan with olive oil. When golden brown, remove, and add the paprika and then the bread. Fry lightly until the bread is crusty, and save. Peel the crayfish and use the heads to prepare a juice. Once the cabbage is slightly boiled, season with the juice.

Place some crumbs, then some cabbage, then some chorizo in a pan with olive oil, and repeat the operation, finishing with a crayfish.

BERTÓNS RECHEOS

Receta tradicional

Ingredientes (10 persoas):

- 5 bertóns ben tenros
- 1 litro de caldo de carne
- 250 gramos de carne da punta da faldrá picada
- 250 gramos de contra de tenreira picada
- 5 yemas de ovo da casa
- 100 gramos de miga de pan
- 200 gramos de cebola picada en paisana
- 2 dentes de allo
- 1'5 decilitros de aceite virxe extra
- 1 decilitro de viño tinto



Elaboración:

Disponer unha marmita con auga a ferver. Escaldar os bertóns, refrescalos e reservar. Saltear a carne nunha tixola a lume vivo e reservar. Na mesma tixola, refogar o allo e a cebola ata que estean dourados. Desglasar con viño a cebola, xunto cos xugos acaramelados da tixola. Unha vez desglasado, engadir a carne que temos reservada e deixar arrefriar. Cando arrefrie a mestura anterior, engadir as yemas de ovo e a miga de pan remollada en caldo. Rematamos o proceso homoxeneizando a mestura e afinando de sal e pementa. Encher os bertóns capa a capa de folia e atalos. Estufar os bertóns no caldo de carne durante 25 minutos e reservar. Reducir un pouco de caldo de cocción e reservar quente para mollar o pase. Servir os bertóns cortados en toros e mollar coa prebe reservada.

Receta moderna

Ingredientes:

- Albóndegas
- 100 gramos de carne de tenreira galega
- 100 gramos de carne de porco celta
- 1 chourizo ceboleiro
- Aceite
- Sal
- Aceite de chourizo
- 2 chourizos ceboleiros
- Xelatina de rabizas
- 1 monllo de rabizas
- Goma xantana 1,2 gramos por litro
- Sal

Elaboración:

Picar os chourizos de cebola e envasalos. Deixar no forno a vapor durante 30 minutos a 80°. Coar e reservar só o aceite. Picar a carne de tenreira e de porco, esmizar o chourizo ceboleiro, sazonar e mesturar. Dar forma redondeada. Dourar a lume forte e retirar. Confeitar en aceite de chourizo para posteriormente glasear. Cocer as rabizas en auga con sal sen que cheguen a perder o verdor. Escorrer e reservar parte da auga de cocción. Triturar as rabizas e engadir aos poucos a auga de cocción ata conseguir unha crema fina. Afinar de sal e coar. Engadir a goma xantana ata obter a textura desexada.

BRETONES RELLENOS

Receta tradicional

Ingredientes (10 personas):

- 5 bretones bien tiernos
- 1 litro de caldo de carne
- 250 gramos de carne de la punta de la falda picada
- 250 gramos de contra de ternera picada
- 5 yemas de huevos de casa
- 100 gramos de miga de pan
- 200 gramos de cebolla picada en paisana
- 2 dientes de ajo
- 1'5 decilitros de aceite virgen extra
- 1 decilitro de vino tinto

Elaboración:

Disponer una marmita con agua a hervir. Escaldar los bretones, refrescarlos y reservar. Saltear la carne en una sartén al rojo vivo y reservar. En la misma sartén, rehogar el ajo y la cebolla hasta que estén dorados. Desglasar con vino la cebolla, junto con los jugos caramelizados de la sartén. Una vez desglasado, añadir la carne que tenemos reservada y dejar enfriar.

Cuando enfrie la mezcla anterior, añadir las yemas de huevo y la miga de pan remojada en caldo. Terminamos el proceso homogeneizando la mezcla y afinando de sal y pimienta. Llenar los bretones capa a capa de hoja y atarlos. Estofar los bretones en el caldo de carne durante 25 minutos y reservar. Reducir un poco de caldo de cocción y reservar caliente para mojar el pase. Servir los bretones cortados en piezas y mojar con la salsa reservada.



Receta moderna

Ingredientes:

- Albóndigas
- 100 gramos de carne de ternera gallega
- 100 gramos de carne de cerdo celta
- Aceite
- Sal
- Aceite de chorizo

- 2 chorizos de cebolla
- Gelatina de nabizas
- 1 manojo de nabizas
- Goma xantana 1,2 gramos por litro
- Sal

Elaboración:

Picar los chorizos de cebolla y envasarlos. Dejar en el horno a vapor durante 30 minutos a 80°. Colar y reservar sólo el aceite. Picar la carne de ternera y de cerdo, despedazar el chorizo de cebolla, sazonar y mezclar. Dar forma redondeada. Dorar al rojo fuerte y retirar. Confitar en aceite de chorizo para posteriormente glasear. Cocer las nabizas en agua con sal sin que lleguen a perder el verdor. Escurrir y reservar parte del agua de cocción. Triturar las nabizas y añadir poco a poco el agua de cocción hasta conseguir una crema fina. Afinar de sal y colar. Añadir la goma xantana hasta obtener la textura deseada.

STUFFED CABBAGE GREENS

Traditional recipe

INGREDIENTS (10 people):

- 5 very tender cabbage greens
- 1l meat stock
- 250g brisket point meat, minced
- 250g beef bottom round, minced
- 5 fresh farm egg yolks
- 100g breadcrumbs
- 200g thick cut onion rings
- 2 garlic cloves
- 1.5dl extra virgin oil
- 1dl red wine

Directions

Bring a pot of water to the boil. Blanch the cabbage greens, let cool down and save. Sauté the meat in a frying pan on a high heat and save. Cook the garlic and the onion in the same frying pan until golden brown. Use some wine to deglaze the onion and the caramelised juices from the frying pan. Once deglazed, add the saved meat and let cool down. When the mixture has cooled down, add the egg yolks and the breadcrumbs dipped in stock. Make the mixture smooth and season with salt and pepper to taste to end the process. Stuff each layer of cabbage greens leaves and tie. Boil the cabbage greens in the meat stock for 25 minutes and

save. Leave a little cooking stew to boil down. Save and keep hot for sauce. Slice and serve the cabbage greens and add the saved sauce.

Modern recipe

Ingredients

For the meatballs:

- 100g Galician beef
- 100g Celtic pork
- 1 onioned chorizo
- 1 tbsp oil
- Salt

For the chorizo oil:

- 2 onioned chorizos

For the turnip greens jelly:

- 1 bunch of turnip greens
- Xanthan gum, 1.2g per litre
- Salt

Directions

Mince and can the onioned chorizos. Leave in the steam oven for 30 minutes at 80 °C. Drain and save the oil only. Mince the beef and the pork, shred the onioned chorizo, season and mix. Give the mixture a round shape. Cook on a high heat until brown and remove. Crystallise in chorizo oil, and then glaze. Boil the turnip greens in salted water, making sure that they do not lose their green colour. Drain and save some cooking water. Grind the turnip greens and slowly pour the cooking water to obtain a fine cream. Add salt to taste and drain. Add the xanthan gum to get the desired texture.

CAPÓN CON OSTRAS

Receta tradicional

Ingredientes (10 persoas):

- 1 capón da casa de 3 kg
- 350 gramos de cebola picada en paisana
- 2 cabezas de allo
- 3 decilitros de aceite virxe extra
- 1 litro de caldo de carne
- 30 gramos *demi glace*
- 50 gramos de pingo
- 5 litros de viño branco
- 200 gramos de carne de tenreira picada
- Repolo picado e escaldado
- 12 ostras frescas



Elaboración:

Limpar ben o capón. Mergullar o capón no viño durante dous días para que a acidez do viño penetre e rompa as fibras. Adubar o capón e enchelo cunha farsa feita coa carne de tenreira pasada pola tixola cun pouco de aceite, as ostras picadas e mais o repolo picado e escaldado. Quitar o forno a 220° e dorar o capón.

Dourar os allos e a cebola, fondear con viño, mollar co caldo de carne e afinar a salsa coa *demi glace*. Verter a salsa na bandexa de asado. Baixar a temperatura do forno a 165° (50 % calor e 50% humidade). Sondar e deixar cocer ata 57° corazón.

Receta moderna

Ingredientes:

- 1 peituga de polo de curral
- 75 gramos de aceite Arbequina
- Zume de 1 limón
- Peles de 1 laranxa
- Pementa negra
- Vinagre de limón
- Ostra (unha por ensalada)
- Lecitina de soia (10 gramos por litro)
- Follas tenras e brotes

Elaboración:

Sazonar as peitugas de polo e envasarlas co aceite Arbequina, as peles da laranxa e a pementa en gran. Cocer nun *ronner* a 65° de 24 a 28 minutos (dependendo do tamaño da peza), arrefriar e reservar. Unha vez frías, filetear. Montar un aire co zume de limón diluído en auga e a lecitina de soia. Facer unha vinagreta co aceite Arbequina sobranste da bolsa de cocción e unhas pingas de vinagre de limón para aliñar as follas e os brotes. Abrir as ostras no momento de servir nos pratos.

CAPÓN CON OSTRAS

Receta tradicional

Ingredientes (10 personas):

- 1 capón de casa de 3 kg
- 350 gramos de cebolla picada en paisana
- 2 cabezas de ajo
- 3 decilitros de aceite virgen extra
- 1 litro de caldo de carne
- 30 gramos *demi glace*
- 50 gramos de manteca
- 5 litros de vino blanco
- 200 gramos de carne de ternera picada
- Repollo picado y escaldado
- 12 ostras frescas

Elaboración:

Limpiar bien el capón. Sumergir el capón en el vino durante dos días para que la acidez del vino penetre y rompa las fibras. Adobar el capón y llenarlo con una farsa hecha con la carne de ternera pasada por la sartén con un poco de aceite, las ostras picadas y el repollo troceado y escaldado. Calentar el horno a 220° y dorar el capón.

Dorar los ajos y la cebolla, fondear con vino, mojar con el caldo de carne y afinar la salsa con la *demi glace*. Verter la salsa en la bandeja de asado. Bajar la temperatura del horno a 165° (50 % calor y 50% humedad). Sondar y dejar cocer hasta 57° corazón.



Receta moderna

Ingredientes:

- 1 pechuga de pollo de corral
- 75 gramos de aceite Arbequina
- Zumo de 1 limón
- Pieles de 1 laranxa
- Pimienta negra
- Vinagre de limón
- Ostra (una por ensalada)
- Lecitina de soja (10 gramos por litro)
- Hojas tiernas y brotes

Elaboración:

Sazonar las pechugas de pollo y envasarlas con el aceite Arbequina, las pieles de la naranja y la pimienta en grano. Cocer en una *ronner* a 65° de 24 a 28 minutos (dependiendo del tamaño de la pieza), enfriar y reservar. Una vez frías, filetear. Montar un aire con el zumo de limón diluído en agua y la lecitina de soja. Hacer una vinagreta con el aceite Arbequina sobranste de la bolsa de cocción y unas gotas de vinagre de limón para aliñar las hojas y los brotes. Abrir las ostras en el momento de servir en los platos.

CASTRATED CHICKEN STUFFED WITH OYSTERS

Traditional recipe

INGREDIENTS

- 1 castrated farm chicken (3kg)
- 350g thick cut onion rings
- 2 garlic cloves
- 3dl extra virgin oil
- 1l meat stock
- 30g demi-glance
- 50g lard
- 5l white wine
- 200g minced beef
- Cabbage, chopped up and blanched
- 12 fresh oysters

Directions:

Clean the chicken thoroughly. Soak in wine for two days so that the acidity of the wine penetrates the chicken and breaks its fibres down. Season the chicken and stuff with forcemeat made with beef fried in a little oil. Add the minced oysters and the cabbage, chopped up and blanched. Heat the oven to 220 °C and brown the chicken.

Cook the garlic and the onion until golden brown, pour the wine, add the meat stock and refine the sauce with demi-glance. Pour the sauce on the roasting tray, lower the oven temperature to 165 °C (50% heat-50% humidity), insert the probe into the chicken and cook until it reaches an internal temperature of 57 °C.

Modern recipe

Ingredients (4 people):

- 1 castrated farm chicken breast
- 75g Arbequina oil
- The juice of one lemon

- The peel of one orange
- 1 tbsp black pepper
- 1 tbsp lemon vinegar
- Oysters (one per salad)
- Soy lecithin (10g per litre)
- Tender leaves and sprouts

Directions

Season the chicken breasts and can in the Arbequina oil with the orange peel and peppercorns. Boil in a *ronner* at 65 °C for 24 to 28 minutes (depending on the size of the piece). Let cool down and save. Once cold, fillet. Whip the lemon juice diluted in water and soy lecithin to obtain some air. Prepare some vinaigrette with the Arbequina oil that is left from the cooking bag and some drops of lemon vinegar to season the leaves and sprouts. Open the oysters at the time of laying in the dish.

TORTILLA AO RON

Receta tradicional

Ingredientes (4 persoas):

- 12 ovos
- 100 gramos de manteiga
- 300 gramos de azucre
- 3 decilitros de ron negro
- 10 grans de café



Elaboración:

Separar as claras das xemas. Bater as claras a punto de neve. Engadir as xemas con moito coidado para que non se baixen as claras. Elaborar a tortilla nunha tixola engraxada con manteiga e reservar. Facer unha infusión co ron, os grans de café e 50 gramos de azucre. Poñer un ferro ao lume ata que se poña ao roxo vivo. Dispor a tortilla nunha bandexa co resto do azucre, marca-la co ferro ardendo e regala coa infusión de ron, ponéndolle lume.

Receta moderna

Ingredientes:

- Merengue de lima:
- 180 gramos de azucre
- 4 claras
- Zume de 1 lima

Para a xema marinada:

- 200 gramos de azucre
- 4 xemas
- 50 mililitros de ron anello

Para a redución de ron:

- 300 mililitros de ron anello
- 20 gramos de glicosa
- Peles de lima

Elaboración:

Montar un merengue no batedor eléctrico ata obtermos unha textura esponxosa. Por outra parte, pór o azucre nun cunco e irle engadindo o ron ata obtermos unha pasta homoxénea. Estender nunha bandexa unha base desta pasta e dispor sobre ela as xemas, cubríndoas logo con outra capa. Deixar repousar na cámara frigorífica durante 18 horas. Pasado este tempo, retirar coidadosamente as xemas e reservar. Nun cazo, a lume lento, botar o ron xunto coas peles de lima e deixar que reduza. Coar e darlle textura coa glicosa.

TORTILLA AL RON

Receta tradicional

Ingredientes (4 personas):

- 12 huevos
- 100 gramos de mantequilla
- 300 gramos de azúcar
- 3 decilitros de ron negro
- 10 grans de café

Elaboración:

Separar las claras de las yemas. Batir las claras a punto de nieve. Añadir las yemas con mucho cuidado para que no se bajen las claras. Elaborar la tortilla en una sartén engrasada con mantequilla y reservar. Hacer una infusión con el ron, los grans de café y 50 gramos de azúcar. Poner un hierro en la lumbre hasta que se ponga al rojo vivo. Disponer la tortilla en una bandeja con el resto del azúcar, marcarla con el hierro ardiente y regarla con la infusión de ron, poniéndole fuego.

Receta moderna

Ingredientes:

- Merengue de lima:
- 180 gramos de azúcar
- 4 claras
- Zumo de 1 lima

Para la yema marinada:

- 200 gramos de azúcar
- 4 yemas
- 50 mililitros de ron añejo

Para la reducción de ron:

- 300 mililitros de ron añejo
- 20 gramos de glucosa
- Pieles de lima

Elaboración:

Montar un merengue en el batidor eléctrico hasta obtener una textura esponjosa. Por otra parte, poner el azúcar en un cuenco e irle añadiendo el ron hasta obtener una pasta homogénea. Extender en una bandeja una base de esta pasta y disponer sobre ella las yemas, cubriéndolas luego con otra capa. Dejar reposar en la cámara frigorífica durante 18 horas.

Pasado este tiempo, retirar cuidadosamente las yemas y reservar. En un cazo, a fuego lento, echar el ron junto con las pieles de lima y dejar que reduzca. Colar y darle textura con la glucosa.

RUM OMELETTE

Traditional recipe

Ingredientes (4 people):

- 12 eggs
- 100g butter
- 300g sugar
- 3dl Ron Negrita
- 10 coffee grains

Directions:

Separate the egg whites from the yolks. Whip the whites until stiff peaks form. Add the yolks very carefully so that the mixture will not go down. Make an omelette in a frying pan greased with butter and save. Prepare an infusion with the rum, the coffee grains and 50g of sugar. Heat an iron rod in the fire until red hot. Lay the omelette on a tray with the rest of sugar, mark with the burning rod and

pour the rum infusion over the omelette, setting it on fire.

Modern recipe

Ingredientes (4 people):

- For the lime meringue:
- 180g sugar
- 4 egg whites
- The juice of one lime

For the marinated yolk:

- 200g sugar
- 4 egg yolks
- 50ml aged rum

For the rum reduction:

- 300ml aged rum
- 20g glucose
- 1 tbsp lime peel



Directions:

Whisk some meringue with an electric mixer to get a spongy texture. Put the sugar in a bowl and gradually add the rum to obtain a smooth paste. Spread a base of paste on a tray, place the yolks on it and cover with another layer of paste. Let stand in the cold store for 18 hours. Then remove the yolks carefully and save. Pour the rum with the lime peels in a small saucepan and reduce on a low heat. Strain and use the glucose to give some texture.

ARROZ CON LUMBRIGANTE

Receita tradicional

Ingredientes (4 persoas):

- 400 gramos de arroz de *calasparra*
- 2 litros caldo de peixe
- 1 cabeza de allos
- 200 gramos de cebolla cortada en *brunoise*
- Febras de azafrán
- 100 gramos tomate natural
- 1 lumbricante de 1 kg
- 1decilitros de viño branco

- 1 decilitros de *pernot*, ou no seu defecto anís

Elaboración:

Escaldar o lumbricante 5 minutos e arrefrialo. Separar a cabeza do tronco reservando a carne do tronco e das patas. Coa cabeza e as cascas elaborar un caldo base como se indica a seguir: nun rondón alto pór aceite, a cabeza de allos partida á metade e a cabeza do lumbricante, e pór todo a dourar a lume vivo. Cando estea dourado, fondear co viño branco. Deixar que evapore e flamexar co anís. Mollar co *fumet* e cocer 30 minutos a lume medio. Coar e reservar. Rustrir a cebolla ata que estea transparente, engadir o tomate e mollar co caldo anterior. Engadir o arroz e ir engadindo o caldo aos poucos, para que quede así un arroz meloso. Afinar de sal e servir.

Receita moderna

Ingredientes:

- Aceite de oliva
- Allo
- 4 tomates naturais
- 1 dente de allo
- 75 mililitros de xerez
- Febras de azafrán
- Alga *wakame* deshidratada
- Fungos
- Arroz
- 1 bogavante

Elaboración:

Nun cazo con aceite de oliva, dourar os allos laminados. Unha vez dourados, retirar. Engadir a cabeza e a cuncha do bogavante e refogar. Incorporar os tomates en anaquiños e mais o xerez, deixar reducir. Regar con auga e cocer a lume lento durante 30 minutos. Coar e reservar.

Doutra parte, torar os fungos, refogalos nunha tixola con aceite de oliva e engadir o arroz. Unha vez anacorado, agregar o caldo anterior e as febras de azafrán. Afinar de sal e cocer a lume lento. Deixar repousar. Cocer a cola e as pinzas do bogavante xa sen a cuncha, no forno a vapor. Hidratar a alga entre 15 e 20 minutos e escorrer. Cocer durante 10 minutos e coar. Triturar e reservar.

ARROZ CON BOGAVANTE

Receta tradicional

Ingredientes (4 personas):

- 400 gramos de arroz de Calasparra
- 2 litros de caldo de pescado
- 2 cabezas de ajos
- 200 gramos de cebolla cortada en *brunoise*
- Fibras de azafrán
- 100 gramos de tomate natural
- 1 bogavante de 1 kg
- 1decilitro de vino blanco
- 1 decilitro de pernot, o en su defecto anís



Elaboración:

Escaldar el bogavante 5 minutos y enfriarlo. Separar la cabeza del tronco reservando la carne del tronco y de las patas. Con la cabeza y las cáscaras elaborar un caldo base como se indica: en un rondón alto poner aceite, la cabeza de ajos partida a la mitad y la cabeza del lumbricante, y poner todo a dourar al rojo vivo. Cuando esté dorado, fondear con el vino blanco. Dejar que evapore y flamear con el anís. Mojar con el fumet y cocer 30 minutos al fuego medio. Colar y reservar. Rustrir la cebolla hasta que esté transparente, añadir el tomate y mojar con el caldo anterior. Añadir el arroz e ir añadiendo el caldo poco a poco, para que quede así un arroz meloso. Afinar de sal y servir.

Receta moderna

Ingredientes:

- Aceite de oliva
- Ajo
- 4 tomates naturales
- 1 diente de ajo
- 75 mililitros de jerez
- Fibras de azafrán
- Alga wakame deshidratada
- Hongos
- Arroz
- 1 lumbricante

Elaboración:

En un cazo con aceite de oliva, dorar los ajos laminados. Una vez dorados, retirar. Añadir la cabeza y la concha del lumbricante y rehogar. Incorporar los tomates en trocitos y el jerez, dejar reducir. Regar con agua y cocer al fuego lento durante 30 minutos. Colar y reservar. Por otra parte, laminar los hongos, rehogarlos en una sartén con aceite de oliva y añadir el arroz. Una vez anacorado, agregar el caldo anterior y las fibras de azafrán. Afinar de sal y cocer al fuego lento. Dejar reposar. Cocer la cola y las pinzas del lumbricante ya sin la concha, en el horno a vapor. Hidratar el alga entre 15 y 20 minutos y escurrir. Cocer durante 10 minutos y colar. Triturar y reservar.

RICE WITH LOBSTER

Traditional recipe

Ingredientes (4 people)

- 400g Calasparra rice
- 2l fish stock
- 1 bulb of garlic
- 200g onion, diced brunoise
- Saffron strands
- 100g natural tomato
- 1 lobster (1kg)
- 1dl white wine
- 1dl Pernod or, failing that, anisette

Directions

Blanch the lobster for 5 minutes and let cool down. Separate the lobster head from the tail, saving the meat from the tail and legs. Use the head and the shell to prepare the base stock as follows: put some oil, the bulb of garlic cut in half and the lobster head in a high pan. Cook on a high heat until golden brown. Pour the white wine, let evaporate and flambé with anisette. Pour the fish stock and boil for 30 minutes on a medium heat. Strain and save. Fry the onion until transparent, add the tomato and pour some of the stock that was prepared before. Add the rice and slowly pour the stock to obtain soft rice. Season with salt to taste and serve.

Modern recipe

Ingredientes (4 people):

- Olive oil
- Garlic
- 4 natural tomatoes

- 1 clove of garlic
- 75ml cherry
- 1 tbsp saffron strands
- Dried wakame seaweed
- Mushrooms
- Rice
- 1 lobster



Directions

Put the laminated garlic in a small saucepan with olive oil, and remove when golden brown. Add the head and the shell of the lobster and fry lightly. Add the tomatoes, cut into pieces, and pour the sherry. Let reduce, pour some water and boil for 30 minutes on a low heat. Drain and save. Cut the mushrooms into pieces, fry lightly in a pan with olive oil and add the rice. Once pearly, pour the stock that was prepared before and add the saffron strands. Season with salt to taste and boil on a low heat. Let stand. Boil the lobster tail and pincers, without the shell, in a steam oven. Soak the seaweed for 15 to 20 minutes and drain. Boil for 10 minutes and strain. Crush and save.