

Recetas por
Antonio Ortuno



la pastora¹⁹⁴⁵

¡Pimentonizate!



BOQUERONES FRESCOS FRITOS CON VELO DE PANCETA IBÉRICA ADEREZADO CON AOVE DE PIMENTÓN AHUMADO LA PASTORA

Receta por Antonio Ortúño.  @antonio.chef.art.nyc

INGREDIENTES

4 zanahorias, 1 cebolla, 2 puerros, aceite de oliva virgen extra con pimentón ahumado, 1 cucharada de pimentón ecológico dulce, boquerones frescos, velo de panceta ibérica, piñones, sal.

ELABORACIÓN

- Pelamos la cebolla y la cocinamos al vapor con el puerro.
- Hervimos la zanahoria.
- En una picadora hacemos el puré de zanahoria con el pimentón dulce, aceite de oliva extra virgen con pimentón ahumado y sal.
- Salteamos en aceite de oliva las cebollas y los puerros.
- Freímos los boquerones en la freidora de aire o con aceite en una sartén.
- Doramos los piñones en una sartén a fuego medio sin aceite.

EMPLATADO

- Hacemos una cama con el puré de zanahoria.
- Colocamos la cebolla y el puerro encima.
- Siguiendo los boquerones fritos y encima el velo de panceta ibérica, que se derretirá con el calor del boquerón.
- Aderezamos con un poco de Aceite de Oliva Virgen Extra al Pimentón Ahumado La Pastora alrededor del puré y con el Pimentón Ecológico Dulce La Pastora encima del velo de panceta ibérica y un poco de sal.



SOUS VIDE GALLINETA A LA NARANJA CON PERAS, PASAS, TIERRA DE AVENA CON PIMENTÓN DULCE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CON PIMENTÓN PICANTE.

Receta por Antonio Ortuno.  @antonio.chef.art.nyc

INGREDIENTES

Palometa, naranjas, peras, pasas, galletas de avena, pimentón dulce, AOVE con pimentón picante, semillas de sésamo con wasabi, sal

PARA LA GALLETA AVENA

1 huevo grande (L), 100 g de copos de avena, 50 g de mantequilla, 50 g de harina de avena, 40 g de azúcar moreno, 1/2 cucharadita de postre de levadura química o polvos de hornear, 1/4 cucharadita de postre de sal, 1 cuchara generosa de pimentón dulce.

ELABORACIÓN

Marinamos la palometa en zumo de naranja por 2 horas.

- En una bolsa para envasar al vacío metemos la palometa con el zumo de naranja de la marinada, las peras cortadas, las pasas, sal y envasamos al vacío.
- Cocinamos en el sous vide (a baja temperatura) por 25 minutos a 55°C.
- Para la tierra cocinaremos unas galletas de avena: mezclamos los ingredientes, las horneamos durante aproximadamente 15 minutos a 180 °C. Enfriamos y las trituramos.

EMPLATADO

Sacamos la palometa de la bolsa y servimos en un plato hondo. Primeramente ponemos el jugo, luego palometa con las peras y las pasas, seguidamente añadimos por encima la tierra de avena, añadimos unas gotas de aceite de oliva extra con pimentón picante y unas semillas de sésamo con wasabi.



CESTAS CON TARTAR DE SALMÓN AHUMADO ADEREZADO CON AOVE CON PIMENTÓN PICANTE Y PIMENTÓN PICANTE.

Receta por Antonio Ortúño.  @antonio.chef.art.nyc

INGREDIENTES

Hojas alga nori, quinoa, aceite de oliva virgen extra con pimentón picante, pimentón picante, sal, semillas de sésamo con wasabi. Bandeja para hacer magdalenas.

ELABORACIÓN

- Calentamos el horno a 200 grados.
- Cortamos una hoja de alga nori en 4.
- Cocinamos la quinoa poniendo a calentar el agua con sal. 1 medida de quinoa por 3 de agua. Una vez el agua rompe a hervir, añadimos la quinoa. Tapamos y dejamos cocer unos 12 minutos, a fuego bajo, y siempre vigilando para que no se pase. La dejamos enfriar.

EMPLATADO

- Colocamos una hoja de alga nori en el molde y le ponemos una cuchara y media de quinoa, metemos al horno por 25 minutos.
- Sacamos, ponemos encima el tartar de salmón ahumado, sal, le ponemos unas gotas de aceite de oliva virgen extra con pimentón picante, pimentón picante y unas semillas de sésamo con wasabi.



1945
la pastora

www.la-pastora.com

¡Síguenos!

