



Gustoko  
2024

# LIBRO DE *Recetas*





## Atún ALAKRANA con cebolla morada encurtida, rocas de AOVE D.O BAENA, crema de ajo negro JR y bizcocho de aceituna negra LA CALANDINA

### TIEMPO DE ELABORACIÓN:

2 h

### RACIONES:

1 rac.

### ALÉRGENOS:

Pescado, Sulfitos, Lácteos, Moluscos, Huevo, Gluten

### CANTIDADES E INGREDIENTES:

#### ATÚN ALAKRANA:

- 100g. Atún

#### CREMA DE AJO NEGRO JR:

- 10g. Ajo negro

- 150ml. Nata

- 75ml. Leche

- Cn. Tinta de calamar

- Cn. Sal

#### CEBOLLA MORADA ENCURTIDA:

- 20g. Cebolla morada

- 55ml. Mirin

- 35ml. Vinagre de arroz

- 15g. Azúcar

#### ROCAS DE ACEITE D.O BAENA:

- 16g. AOVE D.O Baena

- 35g. Maltodextrina

#### BIZCOCHO DE ACEITUNA NEGRA:

- 90g. Pasta de aceituna negra La Calandina

- 135g. Clara de huevo

- 90g. Yema de huevo

- 30g. Harina

- 1g. Sal

#### DECORACIONES:

- 1 hoja. Eneldo

- Flores

-

-

-

-

-

-

-

\* CN = Cantidad Necesaria

www.escuelahosteleria.com

### ELABORACIÓN:

Atún Alakrana: Cortar porciones regulares del atún Alakrana, embadurnar con aceite y marcar a la plancha con temperatura elevada dejándolo casi crudo en su interior. Enfriar, cortar en láminas finas y sazonar. Reservar.

Para la crema de ajo negro: Mezclar la nata, la leche y los ajos negros y cocer a fuego lento 15 minutos. Triturar, colar y reducir si fuese necesario. Agregar la tinta de calamar y rectificar de sal. Reservar.

Cebolla morada encurtida: Separar capas de la cebolla y cortar en juliana gruesa. Introducir en agua con hielos durante 30 minutos. Hervir por otra parte la mezcla de Mirin, vinagre de arroz y azúcar, enfriar y una vez fría la mezcla, introducir la cebolla para encurtirla. Reservar.

Rocas de aceite D.O Baena: En un bol mezclar el AOVE D.O Baena y la maltodextrina hasta dejar textura de polvo.

Bizcocho de aceituna negra La Calandina: Triturar y colar por colador fino las aceitunas negras La Calandina creando una pasta con ellas. Juntar con el resto de los ingredientes y tritular todos ellos con la ayuda de una batidora de brazo o un robot de cocina. Colar por colador fino de malla metálica e introducir en un sifón. Introducir una carga y agitar, repetir el proceso con la otra carga y reposar en refrigeración durante dos horas. Con la ayuda de un cuchillo o tijeras realizar 3 o cuatro cortes en la base de vasos de plástico, verter la mezcla del sifón hasta la mitad del vaso y cocer en el microondas a plena potencia durante unos 40 segundos. Dar la vuelta a los vasos en una rejilla y dejar reposar boca abajo hasta enfriar.

Colocar de forma armoniosa el resto de los ingredientes.

-

Gustoko

ESHBI

ESCUELA SUPERIOR  
DE HOSTELERÍA BILBAO  
BILBAO OSTALARITZA  
GOI ESKOLA



## Caldo de gallina DELIKATETXE trufado, con yema de huevo curada EUSKABER, trufa TRUFALIA y parmentier

TIEMPO DE ELABORACIÓN:

1 h

RACIONES:

1 rac.

ALÉRGENOS:

Huevos

### CANTIDADES E INGREDIENTES:

#### CALDO DE GALLINA TRUFADO:

- 150ml. Caldo de gallina Delikatetxe
- 5g. Trufa Trufalia

#### YEMA DE HUEVO CURADA EUSKABER:

- 1ud. Yema de huevo Euskaber
- 320g. Agua
- 32g. Sal
- 16g. Azúcar

#### PARMENTIER:

- 100g. Patata
- 60ml. Nata
- 40ml. Leche
- 30ml. Aceite
- 4g. Sal
- 2g. Pimienta blanca
- 3g. Brotes
- 4g. Trufa Trufalia

### ELABORACIÓN:

Caldo de gallina trufado: Reducir el caldo de gallina, texturizar e incorporar trufa.

Yema de huevo curada: Mezclar con varilla, agua, sal y azúcar hasta integrar. En un bol cascar huevo y con cuidado separar clara y yema. Sumergir la yema en la salmuera durante 30 minutos. Enjuagar con cuidado en agua fría y reservar.

Parmentier: Cocer patata con leche, sal y pimienta, triturar y añadir nata y aceite hasta obtener textura deseada. Rectificar su textura si fuese necesario agregando más leche.

Presentación: Sobre el parmentier, situar la yema curada, alrededor poner el caldo de gallina trufado, acompañar con brotes y sobre el conjunto situar 5 láminas de trufa Trufalia.

-  
-  
-



## Tarta de queso CASTILCERRO con espagueti de miel ERLEAK y polen miel de LA SIBERIA

### TIEMPO DE ELABORACIÓN:

1h 30m

### RACIONES:

1 rac.

### ALÉRGENOS:

Lacteos, Huevo, Gluten, Sulfitos

### CANTIDADES E INGREDIENTES:

#### TARTA DE QUESO CASTILCERRO:

- 550g. Queso crema
- 50g. Queso de oveja Castilcerro
- 400ml. Nata
- 200g. Azúcar
- 1 pizca. Sal
- 6ud. Huevo
- 100g. Galleta
- 100g. Mantequilla

#### ESPAGUETI DE MIEL ERLEAK:

- 65g. Miel de brezo Erleak
- 1,4g. Agar-agar
- 100ml. Agua

#### POLEN LA SIBERIA:

- Cn. Polen

#### DECORACIONES:

- Coulis de mango
- Frambuesas
- Flores

### ELABORACIÓN:

Para la base: Triturar las galletas y mezclar con la mantequilla derretida. Colocarla en la base de la tarta, enfriar y reservar.

Tarta de queso Castilcerro: Mezclar la nata con el azúcar, incorporar el queso crema y el queso de oveja Castilcerro rallado, mezclar hasta que no tenga grumos, añadirle una pizca de sal y por último, incorporar los huevos y mezclar la masa hasta que esté homogénea y sin grumos. Añadirla a la base de la tarta y hornear a 175°C durante 35 minutos.

Espagueti de miel Erleak: Caramelizar la miel, añadir el agua y dejar unificar. Incorporar el agar-agar y hervir. Sacar del fuego y utilizar el kit de espagueti.

Montaje: Rebozar el espagueti de miel con el polen La Siberia. Porcionar la tarta de queso en forma de lingote. Disponer la tarta en el plato. Decorar con el espagueti de miel, las frambuesas, el coulis de mango y terminar con las flores.

-

-

-



## Caldo de gallina DELIKATETXE trufado, con yema de huevo curada EUSKABER, trufa MANJARES DE LA TIERRA y parmentier

### TIEMPO DE ELABORACIÓN:

1 h

### RACIONES:

1 rac.

### ALÉRGENOS:

Huevos, Lácteos

### CANTIDADES E INGREDIENTES:

#### CALDO DE GALLINA TRUFADO:

- 150ml. Caldo de gallina Delikatetxe
- 5g. Trufa Manjares de la tierra

#### YEMA DE HUEVO CURADA EUSKABER:

- 1ud. Yema de huevo Euskaber
- 320g. Agua
- 32g. Sal
- 16g. Azúcar

#### PARMENTIER:

- 100g. Patata
- 60ml. Nata
- 40ml. Leche
- 30ml. Aceite
- 4g. Sal
- 2g. Pimienta blanca
- 3g. Brotes
- 4g. Trufa Manjares de la tierra

### ELABORACIÓN:

Caldo de gallina trufado: Reducir el caldo de gallina, texturizar e incorporar trufa.

Yema de huevo curada: Mezclar con varilla, agua, sal y azúcar hasta integrar. En un bol cascar huevo y con cuidado separar clara y yema. Sumergir la yema en la salmuera durante 30 minutos. Enjuagar con cuidado en agua fría y reservar.

Parmentier: Cocer patata con leche, sal y pimienta, triturar y añadir nata y aceite hasta obtener textura deseada. Rectificar su textura si fuese necesario agregando más leche.

Presentación: Sobre el parmentier, situar la yema curada, alrededor poner el caldo de gallina trufado, acompañar con brotes y sobre el conjunto situar 5 láminas de trufa manjares de la Tierra.



## Hamburguesa BASERRIA KM.0 con micuit MALVASÍA, untable de alcachofa BOTULARIUM y chips de vegetales KITU

### TIEMPO DE ELABORACIÓN:

45 min.

### RACIONES:

1 rac.

### ALÉRGENOS:

Gluten, Huevos, Lácteos, Sulfitos, Soja

### CANTIDADES E INGREDIENTES:

#### BRIOCHE:

- 500g. Harina fuerte
- 5ud. Huevos enteros
- 18g. Levadura prensada
- 250g. Mantequilla
- 50g. Azúcar
- 10g. Sal

#### HAMBURGUESA BASERRIA KM.0:

- 1ud. Hamburguesa

#### MICUIT MALVASÍA:

- 15g. Mi cuit

#### UNTABLE DE ALCACHOFA BOTULARIUM:

- 40g. Untable de alcachofa

#### CHIPS DE VEGETALES KITU:

- 40g. Chips de vegetales y frutas

#### MAHONESA PICANTE:

- 50g. Mahonesa
- 15g. Salsa sriracha
- 15g. pepinillo

#### CHUTNEY DE TOMATE (4 raciones):

- 50g. Azúcar
- 50g. Miel
- 50g. Vinagre de manzana
- 500g. Tomate maduro
- 1g. Enebro
- 1g. Pimienta negra
- 1g. Pimienta blanca grano
- 2g. Pimienta roja
- 2g. Curry
- 4g. Curry rojo en pasta
- 25ml. Zumo de naranja + peladura
- 25ml. Zumo de limón+ peladura
- 35ml. Vino blanco

### ELABORACIÓN:

Brioche: Amasar en el bombo (con el látigo) la harina, la levadura, los huevos y el azúcar. Cuando la mezcla se desprege de las paredes, incorporar la sal y la mantequilla fría en dados. Amasar hasta que la masa se desprege de las paredes. Untar los moldes con mantequilla, dividir la masa en dos y encamisar. Fermentar hasta doblar su volumen inicial. Hornear a 180°C durante 12 minutos.

Micuit Malvasía: Cortar una lámina fina de Micuit y reservar.

Mahonesa picante: Picar los pepinillos en dados muy finos, juntar con la mahonesa y la salsa sriracha y reservar.

Chutney de tomate: Realizar un caramelo rubio con el azúcar y la miel, añadir el vinagre y el tomate cortado en cuartos y cocer 5 minutos. Añadir las especias molidas junto con la pasta de curry, los zumos de naranja y limón y las ralladuras de la naranja y del limón. Cocer lentamente durante 15-20 minutos hasta que la textura sea la adecuada, añadir el vino blanco, el px y cocer hasta evaporar el alcohol. Reservar.

Presentación: Planchar la hamburguesa Baserria km 0, dejar reposar para asentar los jugos y reservar. Cortar el brioche por la mitad, planchar con mantequilla hasta dorar, extender el untable de alcachofa Botularium y colocar la hamburguesa sobre él. Disponer el foie sobre la hamburguesa. En la otra mitad del pan untar la mahonesa picante, colocar de forma ladeada sobre la hamburguesa los canónigos, el chutney de tomate y decorar con las chips de vegetales Kitu.

-

-



## Tosta de pan BERROGI, ventresca BONITO DEL NORTE SERRATS, lechuga MARTINA ARCA DEL GUSTO Slowfood Araba, gel de mermelada de cebolla GLASAI, trufa fresca TRUFASCELLA, AOVE CR OLIVARERO1898

TIEMPO DE ELABORACIÓN:

15 min.

RACIONES:

1 rac.

ALÉRGENOS:

Gluten, pescado

### CANTIDADES E INGREDIENTES:

1 TOSTA DE PAN BERROGI

VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE SERRATS:

- 100g. Ventresca
- Lechuga Berrogi
- 10g Lechuga

GEL DE MERMELADA DE CEBOLLA GLASAI:

- 30g. Mermelada de cebolla

TRUFA NEGRA TRUFASCELLA:

- 1g. Trufa negra

ACEITE ECOLÓGICO C.R OLIVARERO1898:

- 15ml. Aceite de oliva virgen extra

DECORACIÓN:

- Flores
- Cebolla roja

### ELABORACIÓN:

Triturar la mermelada de cebolla GLASAI y extenderla sobre una rebanada de pan tostado.

A continuación, disponer la lechuga BERROGI cortada en juliana, colocar las lascas de ventresca de atún SERRATS de forma armoniosa y regar con el aceite de oliva ecológico C.R OLIVARERO 1898.

Por último, rallar/laminar la trufa negra fresca TRUFASCELLA sobre la ventresca. Disponer la cebolla roja cortada muy fina y decorar con las flores.

-  
-  
-  
-



## Tosta de pan Berrogi, ventresca Bonito del Norte Serrats, lechuga Martina Arca del Gusto Slowfood Araba, gel de mermelada de cebolla Glasai, trufa fresca LA TARTUFERÍA, AOVE CR OLIVARERO 1898

TIEMPO DE ELABORACIÓN:

15 min.

RACIONES:

1 rac.

ALÉRGENOS:

Gluten, pescado

### CANTIDADES E INGREDIENTES:

1 TOSTA DE PAN BERROGI

VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE SERRATS:

- 100g. Ventresca
- Lechuga Berrogi
- 10g Lechuga

GEL DE MERMELADA DE CEBOLLA GLASAI:

- 30g. Mermelada de cebolla

TRUFA NEGRA LA TARTUFERÍA:

- 1g. Trufa negra

ACEITE ECOLÓGICO C.R OLVARERO1898:

- 15ml. Aceite de oliva virgen extra

DECORACIÓN:

- Flores
- Cebolla roja

### ELABORACIÓN:

Triturar la mermelada de cebolla Glasai y extenderla sobre una rebanada de pan tostado.

A continuación, disponer la lechuga Berrogi cortada en juliana, colocar las lascas de ventresca de atún Serrats de forma armoniosa y regar con el aceite de oliva ecológico C.R Olivarero 1898.

Por último, rallar/laminar la trufa negra fresca La Tartufería sobre la ventresca. Disponer la cebolla roja cortada muy fina y decorar con las flores.

-

-

-

-





## Torrija IZA OKINDEGIA con salsa de vainilla y licor de miel (LICORES LUJO), miel ABEJA OBRERA, azafrán JILOCA y espuma de caramelo

TIEMPO DE ELABORACIÓN:

1h 30 min.

RACIONES:

1 rac.

ALÉRGENOS:

Lácteos, huevos, gluten

### CANTIDADES E INGREDIENTES:

#### TORRIJA IZA OKINDEGIA:

- 2ud. cuadrados
- Licor de miel (Licores Lujo)

#### SALSA DE VAINILLA, MIEL ABEJA OBRERA Y AZAFRÁN JILOCA:

- 125ml. Leche
- 125ml. nata
- 5ud. Yemas
- 30g. Miel Abeja Obrera
- 1/3 ud. Vaina de vainilla
- 0,1g. Azafrán Jiloca

#### ESPUMA DE CARAMELO:

- 300g. Dulce de leche
- 350ml. Leche
- 150ml. Nata
- 4g. Gelatina
- 2ud. Carga de sifón

### ELABORACIÓN:

Torrija Iza Okindegia: Infundir la leche y la nata junto con el anís estrellado y la rama de canela y el licor de miel (Licores de Lujo). Dejar bajar la temperatura hasta los 60°C y añadir el azúcar con los huevos batidos. Cortar el pan en rebanadas de unos 5cm de grosor e introducir en el baño anterior. Reservar en cámara durante al menos 24 horas. Espolvorear con azúcar y caramelizar en una sartén. Cortar los bordes del pan y presentar.

Salsa de vainilla, miel Abeja Obrera y azafrán Jiloca: Calentar la leche y la nata y añadirla sobre la miel. Mezclar con varilla hasta diluir correctamente la miel. Reservar. Romper las yemas de huevo y juntar con la mezcla anterior. Añadir el azafrán, y la vaina de vainilla y envasar al vacío. Cocinar a 83°C durante 20 minutos moviendo cada 5 minutos la bolsa, para evitar la formación de grumos. Una vez finalizado el tiempo enfriar rápidamente en baño María invertido y mantener en refrigeración.

Espuma de caramelo: Calentar la leche y la nata, añadir la gelatina previamente hidratada y homogeneizar. Añadir la mezcla caliente sobre el dulce de leche y batir con batidora de brazo para mezclar correctamente. Colar por colador fino e introducir en sifón. Refrigerar.



# Presas ibéricas DÍAZ con patata PATURPAT, crema de morcilla patatera CÁRNICAS Y EMBUTIDOS EL PANTANO y tierra de chorizo SOBRÓN

**TIEMPO DE  
ELABORACIÓN:**

1h 30 min.

**RACIONES:**

1 rac.

**ALÉRGENOS:**

Lácteos

## CANTIDADES E INGREDIENTES:

### PRESA IBÉRICA DÍAZ:

- 60g. Presa ibérica Díaz

### MARINADA:

- 40ml. Zumo de naranja

- 20ml. Zumo de limón

- 10g. Achiote

- Cn. Ralladura de naranja

- Cn. Ralladura de limón

### CREMA DE MORCILLA PATATERA

### CÁRNICAS Y EMBUTIDOS EL PANTANO:

- 150g. Nata

- 150g. Morcilla

### PASTEL DE PATATA PARTUPAT:

- 80g. Patata

- 15g. Mantequilla

- Cn. Sal

### TIERRA DE CHORIZO SOBRÓN:

- 20g. Chorizo

### ESPIRALES DE CHORIZO SOBRÓN:

- 15g. Chorizo

- Brotes de albahaca

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

\* CN = Cantidad Necesaria

[www.escuelahosteleria.com](http://www.escuelahosteleria.com)

## ELABORACIÓN:

Marinada: Mezclar todos los ingredientes y reservar.

Presas: Limpiar la presa y racionar en forma de lingotes.

Envasar al vacío junto con la marinada y reservar 12 horas en cámara.

Crema de morcilla patatera Cárnicas y embutidos el pantano: Hervir la nata junto con la morcilla. Reducir a la mitad. Triturar colar y levantar.

Pastel de patata: Cocer la patata con piel desde agua fría con sal. Pelar y pasar por el pasapurés. Si queda húmeda secar en una cazuela al fuego. Agregar la mantequilla, homogeneizar y poner a punto de sal. Introducir en un molde metálico. Planchar por las dos caras con ayuda de papel sulfurizado.

Tierra de chorizo Sobrón: Cortar el chorizo en láminas finas con la corta fiambre. Extender en una bandeja de horno con papel sulfurizado y deshidratar en el horno a 70° hasta deshidratar por completo. Desmenuzar para crear la tierra.

Espirales de chorizo Sobrón: Cortar el chorizo en láminas finas de forma longitudinal. Enrollar en un canutillo metálico para que mantenga la forma. Introducir en el horno a 70° hasta deshidratar por completo.

Emplatado: Marcar la presa por todos los lados y reservar. Salsear en forma elíptica la crema de morcilla patatera y sobre esta espolvorear la tierra de chorizo. Disponer el pastel de patata dentro de la elipse. Cortar el lingote de presa en láminas y colocarlas encima del pastel de patata. Por último, colocar la espiral de chorizo sobre la presa dando altura y decorar con los brotes de albahaca.

ESCUELA SUPERIOR  
DE HOSTELERÍA BILBAO  
BILBAO OSTALARITZA  
GOI ESKOLA