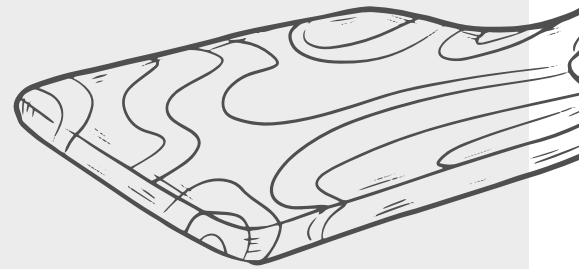
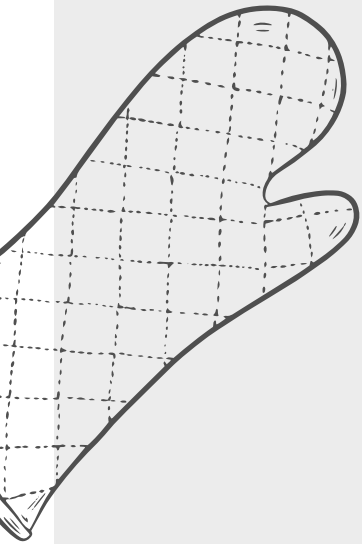


RECETARIO



INDICE

01

Coulant de ternera C' Alial o falso coulant de chocolate

02

Palomitas "crio" de longaniza de Aragón C' Alial y
romero ecológico

03

Tartar de Ternasco de Aragon IGP

04

Rio, huerta y montaña de Aragón

05

Gaspacho de frutas rojas con tosta de Jamon de Teruel DOP

06

Ceviche de frutas de hueso y esturion del Cinca

Recetas

Javier Robles

VECTOR PROTO

COULANT DE TERNERA C' ALIAL o FALSO COULANT DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 0,5 kg morcillo de ternera C'Alial
- 1 cebolla Fuentes de Ebro DOP (en caso de que no sea temporada utilizar cebolla dulce estilo Fuentes de Ebro)
- 2 zanahorias
- 2 dientes de ajo
- 1 botella de vino tinto DO Cariñena
- Tomillo molido
- Laurel
- 8 colas de pescado
- Aceite DOP Sierra del Moncayo
- Harina de trigo C'Alial
- 2 sobres de tinta de calamar
- Sal
- Azúcar

PARA EL BIZCOCHO

- 2 cucharadas (40 gr) de jugo de estofado
- 50 gr de la carne guisada
- 40 gr Harina de trigo C'Alial
- 2 Huevos
- 20 gr Harina de maiz
- 1 sobre (16 gr) Levadura
- 2 Gaseosa de sobre
- 1 sobre de Tinta de calamar

Sellos aragoneses de Calidad certificada por origen:

C'Alial
Cebolla Fuentes de Ebro DOP
Vino DO Cariñena
Aceite DOP Sierra del Moncayo
Comité Aragonés de Agricultura Ecológica



RACIONES
20 tapas



TIEMPO
20 minutos



DIFICULTAD
media

Tiempo de elaboración: No incluye el estofado de la ternera ni el tiempo de reposo de la gelatina

La Cocina Experimental se centra en la idea de que la cocina es un espacio donde podemos ensayar, probar, sentir, percibir y sobre todo “materializar” en un producto mínimo (elaboración=plato) y donde lo “experiencial” se convierte en una forma de entender la cocina desde una triple matriz: Experimento-vivencia-producto.

Receta requerida tipo **“TRAMPANTOJO”**



ELABORACION

- 1 Picar el ajo, la cebolla y la zanahoria bien fino y rehogar con una gotita de aceite de oliva.
- 2 Anadir la carne de morcillo picada y rehogar durante 5 minutos a fuego medio.
- 3 Añadir el vino tinto y las especias y dejar cocinar durante 45 minutos a fuego lento. Si se quedase sin jugo añadirle más vino tinto.
- 4 Echar la tinta de calamar y dejar cocinar durante otros 15 minutos.
- 5 Rectificar de sal y azúcar y colar el guiso, extendiendo la carne bien espaciada en una bandeja para que quede suelta y poniendo el jugo en un cazo.
- 6 Poner éste al fuego y cuando rompa a hervir, retirar y añadir las hojas de gelatina previamente remojadas.
- 7 Repartir la salsa en una cubitera para hacer dados de jugo y enfriar en la nevera.

Ejecución de la receta:

- 1 Mezclar en un bol la harina, los huevos y la maicena.
- 2 En un vaso, calentar al microondas algo de caldo bien reducido y añadirle la levadura.
- 3 Todavía en caliente, añadirlo a la mezcla del bizcocho junto con la carne picada.
- 4 Mezclar bien y agregar la gaseosa de sobre. Revolver ligeramente.
- 5 Agujerear la parte de debajo de los vasos de cartón con 5 o 6 punciones no muy gruesas y disponer masa de bizcocho hasta una tercera parte de la capacidad.
- 6 Introducir en el centro de la masa una pastilla de jugo gelatinado y hornear en el microondas a potencia máxima durante 2 minutos.
- 7 Sacar y dejar reposar boca abajo.
- 8 Desmoldar con ayuda de unas tijeras cortando el vaso.
- 9 Servir nuestro **COULANT** acompañado de un poco de salsa a modo de chocolate caliente.

TALLER VECTOR "TEC." COCINA 4.0

PALOMITAS "CRIO" DE LONGANIZA DE ARAGÓN C' ALIAL Y ROMERO ECOLÓGICO

INGREDIENTES

- 1 Longaniza de Aragón C'Alial (250gr)
- Sal de tomillo y romero
- 1 litro de nata líquida (o yogur en su defecto)
- 1 botella de vino tinto DO Campo de Borja
- Romero fresco de producción ecológica
- Nitrógeno líquido

Sellos aragoneses de Calidad certificada por origen:

C'Alial
Vino DO Campo de Borja
Agricultura Ecológica



RACIONES
20 tapas



TIEMPO
20 minutos



DIFICULTAD
media

Tiempo de elaboración: no incluye la preparación y el enfriado de la crema ni el de la elaboración del polvo de longaniza.

La Cocina 4.0 es el caldo de cultivo ideal para integrar el desarrollo tecnológico con la cocina. Cada vez más la cocina se ha convertido en un laboratorio donde se le ha dado una vuelta de tuerca a la cocina tradicional.

La innovación se materializa en la elaboración de recetas con técnicas culinarias cada vez más avanzadas. Hablamos de galaxia culinaria pero también de constelación mestiza.



ELABORACION

- 1 Cortar la longaniza a dados pequeños, poner al fuego con un poco de vino tinto en una cacerola y llevar a ebullición.
- 2 Añadir la nata y cocer a fuego lento durante media hora junto con el romero. Rectificar de sal y azúcar.
- 3 Dejar enfriar y colar.
- 4 Aparte, cortar longaniza a rodajas finas y desecar en el horno a 40°C durante 2 horas. Una vez bien seca, triturar con una picadora hasta hacerla polvo, para que quede suelto a modo de "sal".

Ejecución de la receta:

- 1 Meter la crema dentro de un sifón, introducir el gas y agitar para que se emulsione con la crema.
- 2 Echar en un bol, nitrógeno líquido.
- 3 Disponer en una cucharilla, pequeñas bolas de crema, sacadas del sifón y pasar de la cucharilla al bol de nitrógeno.
- 4 Remover cuidadosamente y una vez congeladas las palomitas, disponer en un cartón de palomitas habilitado para la ocasión.
- 5 Sazonar con el polvo de longaniza.
- 6 Maridar con un vino tinto DOP Somontano.

TALLER VECTOR "CO"

TARTAR DE TERNASCO DE ARAGON IGP

INGREDIENTES

- 500gr pierna de Ternasco de Aragón IGP
- 1 Tomate Rosa de Barbastro (200 gr aprox)
- 1 aguacate
- 100cl aceite DOP Sierra del Moncayo
- Pan Chusco C'Alial para hacer tostas y acompañar
- Salsa Perrins
- Piparras en vinagre
- Vino DOP Somontano (para alegrar la receta)
- Sal de garnacha aragonesa
- 1 Limón
- Tabasco

Sellos aragoneses de Calidad certificada por origen:

Ternasco de Aragón IGP
Aceite de oliva DOP Sierra del Moncayo
C'Alial
Vino DOP Somontano



RACIONES
20 tapas



TIEMPO
35 minutos



DIFICULTAD
fácil

La Cocina Colaborativa se centra en un modo de trabajar que genera sensación de equipo a través de la cooperación y degustación de los platos elaborados.

Es la llamada **"COCINA CON ROSTRO"**. La idea es que cualquier persona que se acerque a la cocina sienta el aroma de una comunidad que cocina junta, que crea redes (cookworking) y posibilita sinergias.

Las organizaciones más que un espacio físico debe ser capaces de crear una comunidad de personas distintas que comparten las mismas inquietudes, crean proyectos. Que consiguen ser más que la suma de las partes.



ELABORACION

A cada participante se le asignará un ingrediente y tendrá que trabajarlo o que dosificarlo en la receta. Esta receta tendrá como resultado un tartar con el punto personalizado de cada uno de los participantes, suponiendo el objetivo óptimo de una receta colaborativa donde se puede apreciar la mano de cada uno de los participantes según el trato y la cantidad de cada ingrediente.

Los ingredientes se trabajarán de la siguiente manera:

1 Pierna de ternasco de Aragón IGP, se presentará ya picada a cuchillo y el participante tendrá que "sopletearla" con el soplete.

2 Tomate Rosa de Barbastro, el participante tendrá que picarlo y añadirlo al bol donde se haga la mezcla del tartar.

3 Aguacate. El colaborador tendrá el cometido de pelarlo y de triturarlo para hacer una "picada" que amalgame la mezcla total.

4 Pan de Chusco C'Alial. El participante deberá cortar rebanadas de pan y tostarlas para poner encima el tartar de Ternasco de Aragón IGP.

5 Piparras en vinagre. El trabajo será cortarlas a rodajas del tamaño adecuado y en cantidad adecuada.

6 Limón. Habrá que exprimir la cantidad adecuada para que no se apodere del sabor.

7 Tabasco. Habrá que añadir la cantidad idónea para que este en su punto exacto de picante.

8 Salsa Perrins. Un exceso de esta salsa anulará el sabor de la carne y si no se añade la cantidad suficiente la mezcla corre peligro de quedar sosa.

9 Aceite DOP Sierra del Moncayo. El oro líquido es una de las claves para darle valor a esta mixtura.

10 Vino tinto DO Somontano. El responsable de este producto deberá estar atento para servir en tiempo y forma, ya que como en toda receta, degustar un poco de vino, será uno de los alicientes de la actividad.

Habrá que mezclar todos los ingredientes en un bol y cada participante deberá aplicar la cantidad que crea oportuna.

11 Se elegirá un tastador que hará las veces de mezclador y deberá dar el visto bueno a la mezcla.

Una vez acabada la mezcla, se repartirá en 3 boles y cada equipo montará tostadas para ponerlas todas juntas en una bandeja y presentarlas a modo de buffet.

12 Sal de garnacha. Se añadirá al final para darle un punto crujiente y subirle el sabor.

TALLER VECTOR "TRANS"

RIO, HUERTA y MONTAÑA DE ARAGÓN

INGREDIENTES

- 1 cebolla dulce de la huerta aragonesa (en temporada preferiblemente de Fuentes de Ebro DOP)
- 1 tableta de 200gr de chocolate negro ecológico 70% cacao
- 1 sobre de 250gr de trucha ahumada Pirinea
- 20 cl de Aceite de oliva DOP Bajo Aragón
- 10 gr de Alcaparras de Ballobar de producción ecológica
- Sal en escamas
- Hidromiel de Artesanía Alimentaria

Sellos aragoneses de Calidad certificada por origen:

Artesanía Alimentaria. Hidromiel Rasmia
Producción Ecológica. Alcaparras de Ballobar
DOP Aceite del Bajo Aragón



RACIONES
20 tapas



TIEMPO
20 minutos



DIFICULTAD
muy fácil

La Cocina de Mixturas se centra en las conversaciones que crean puentes entre personas con distintos conocimientos, que en el entorno de la cocina tratan de generar un espacio de comunicación diverso, generando aprendizaje colaborativo bajo ingredientes de creatividad culinaria.

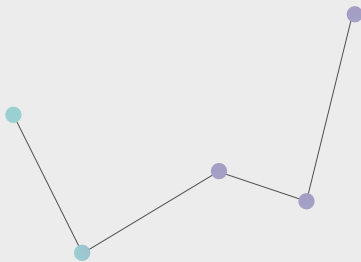
La Cocina de Mixturas también es una expresión de intercambio de culturas, de vivencias de migraciones y sabrosas mezclas, una cocina que cuenta historias y expresa las costumbres, tradiciones e influencias. Una cocina que grita a voces la necesidad de crear espacios de libre pensamiento por los que fluyan una nueva generación de profesionales transversales creando conexiones improbables.

En este maridaje, las organizaciones cada vez son más diversas y plurales, con más disciplinas, con más roles, con más gentilicios, con más vivencias, con más experiencias, con más influencias, con más colores y con más identidades. En definitiva, un manjar aderezado bajo una mezcla de especias que le dan otro aroma a la innovación.



ELABORACION

- 1 Limpiar las cebollas y cortarlas a cuartos.
- 2 Sacar lascas de la parte más interior, desechando las más pequeñas y las más grandes. Nos quedaremos pues con las medianas.
- 3 En un bol apropiado, meter el chocolate al microondas y atemperarlo uno o dos minutos, lo justo para que se derrita y sin que coja mucha temperatura. Trabajarlo bien para que no queden grumos y quede totalmente fluido.
- 4 Bañar los gajos de cebolla seleccionados cubriendo de chocolate la mitad de cada gajo. Colocar en una bandeja, añadir unas escamas de sal y dejar enfriar.
- 5 Colocar sobre cada "Bombón" un trocito de trucha ahumada, dos o tres alcaparras y acabar con unas gotitas de aceite de oliva DOP Bajo Aragón.
- 6 Maridar con la hidromiel Clásica, no muy dulce ni muy gasificada para que resalten los sabores ahumados de la trucha y los dulces-amargos del chocolate negro.



TALLER VECTOR "FAST"

GAZPACHO DE FRUTAS ROJAS CON TOSTA DE JAMON DE TERUEL DOP

GAZPACHO DE SANDÍA

- 1 litro de salmorejo o gazpacho bien espeso
- 750 gr de sandía limpia
- 100 ml de Aceite de oliva virgen extra Ecológico

GAZPACHO DE FRESAS

- 1 litro de gazpacho tradicional
- 650 gr de fresas limpias
- 100 ml de Aceite de oliva virgen extra Ecológico

GAZPACHO DE CEREZAS

- 1 litro de gazpacho tradicional
- 750 gr de cerezas limpias
- 100 ml de Aceite de oliva virgen extra Ecológico

ACOMPANAMIENTO

Tostada de Pan Chusco C'Alial
Jamón de Teruel DOP o Paleta de Teruel DOP
Aceite de Oliva virgen extra
Vino DO Cariñena
Huevo duro

Sellos aragoneses de Calidad certificada por origen:

DOP Jamón de Teruel
DOP Cariñena
DOP Aceite Sierra del Moncayo



RACIONES
20 tapas



TIEMPO
20 minutos



DIFICULTAD
muy fácil

Con base en la experimentación los equipos se vuelven más ágiles (**Ágile Cooking**): conocen los pasos del proceso, los artefactos y los roles de una manera lúdica a través de la cocina aplicando metodologías que permiten incrementar la eficiencia.

El tablero más básico de Kanban está compuesto por tres columnas: **"Por hacer"**, **"En proceso"** y **"Hecho"**. Este proceso es una fuente de información, ya que demuestra dónde están los cuellos de botella en el proceso y qué es lo que impide que el flujo de trabajo sea continuo e ininterrumpido para dinamizarlo. Por ello, la píldora de la "Agilidad" se traduce en tener una mentalidad flexible con equipos internos de acción rápida.

ELABORACION

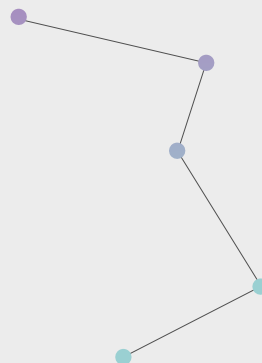
- 1 Cortar las rebanadas de pan de Chusco y tostar. Frotar cerezas a modo de tomate untado, añadir un poco de huevo duro, aceite de oliva y colocar el jamón sobre la tosta.
- 2 Picar a trozos pequeños 50 gr de cada fruta y guardar en un bol para añadir de guarnición al gazpacho.
- 3 Triturar el litro de gazpacho con el resto de cada fruta seleccionada por cada grupo para conseguir 3 gazpachos diferentes: sandía, fresa y cerezas.
- 4 Servir en boles con un poco de fruta picada y acompañado de la tosta de jamón.

Receta del gazpacho (sin ajo):

1 kg de tomates maduros (*preferiblemente Tomate Rosa de Barbastro*)
½ kg de penino
¼ kg de cebolla dulce
¼ kg de pimiento rojo y pimiento verde a partes iguales
150 ml de aceite Sierra del Moncayo DOP
50 ml de vinagre blanco
Sal
Pan duro
1 cucharada de Pimentón Dulce de la Vera
1 cucharada de comino en grano.
Agua

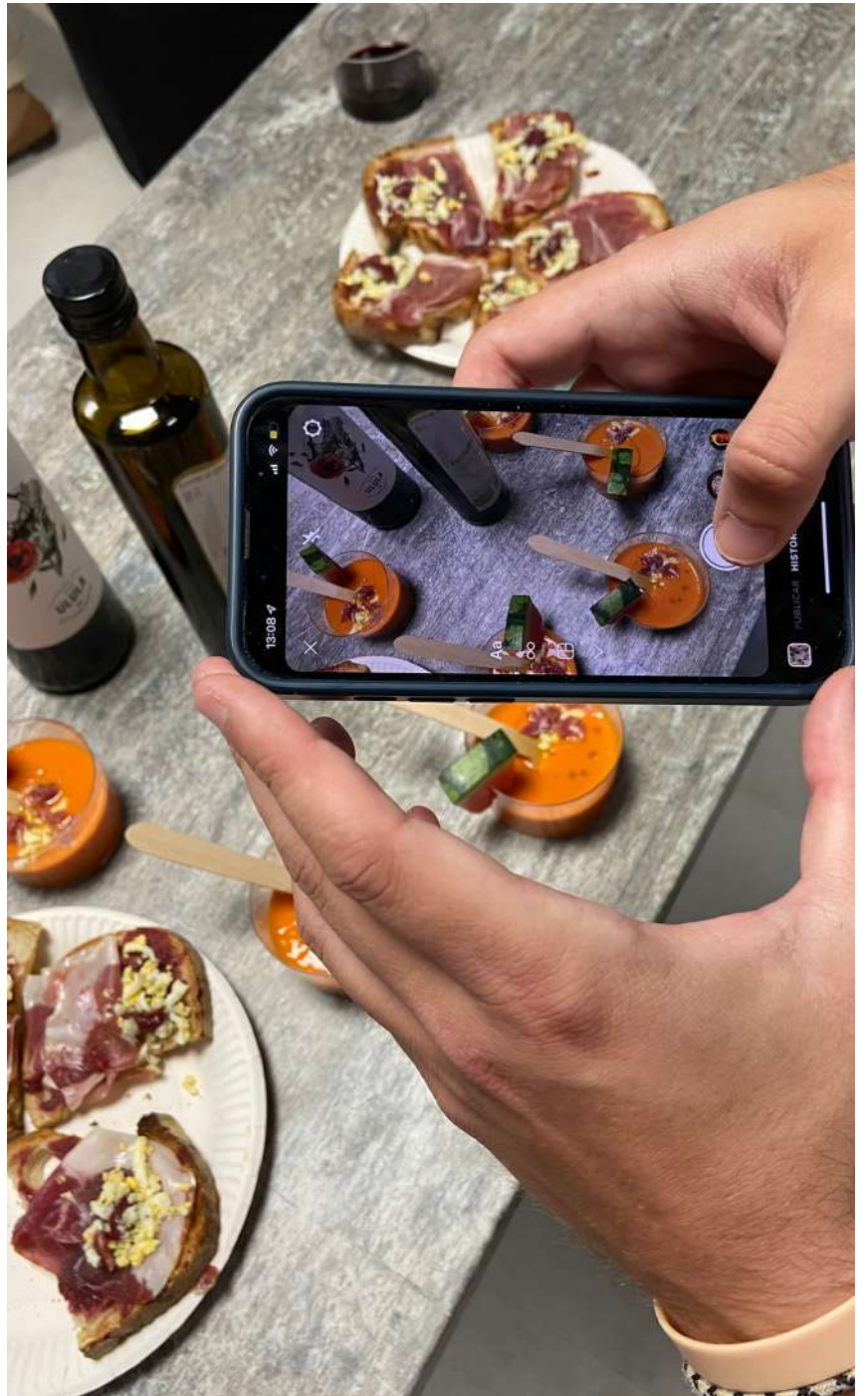
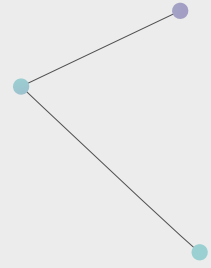
Receta del salmorejo (sin ajo):

1 kg de tomates maduros (*preferiblemente Tomate Rosa de Barbastro*)
100 gr de penino
100 gr de cebolla dulce
100 gr de pimiento rojo y pimiento verde a partes iguales
250 ml de aceite de oliva virgen extra
50 ml de vinagre blanco
Sal
Pan duro
Agua
Elaboración del gazpacho:
Mezclar todos los ingredientes y triturar.
Rectificar de sal, aceite y vinagre
Colar y dejar reposar



Elaboración del gazpacho:

- 1 Mezclar todos los ingredientes y triturar.
- 2 Rectificar de sal, aceite y vinagre
- 3 Colar y dejar reposar



TALLER VECTOR "OPEN"

CEVICHE DE FRUTAS DE HUESO Y ESTURION DEL CINCA

INGREDIENTES

- 100 gr Cerezas
- 2 Albaricoques
- 1 Melocotón
- 150 gr Esturión ahumado
- 4 Guindillas
- 2 Limas
- Cilantro
- 200 gr Boliches amarillos de Ascara. Agricultura ecológica
- ½ Cebolla dulce
- 8 Tortillas de maíz pequeñas
- Aceite DOP Sierra del Moncayo
- Vino blanco DOP Calatayud
- Sal en escamas

Además:
Cava DOP para el brindis final.

Sellos aragoneses de Calidad certificada por origen:

DOP Sierra del Moncayo
DOP Cava
Aragón Ecológico



RACIONES
20 tapas



TIEMPO
20 minutos



DIFICULTAD
muy fácil

La Cocina Abierta se centra en la escena que se genera en torno a la mesa y lo que ocurre en torno a ella. La cocina tiene una magia especial para que las personas intercambien experiencias, cuenten situaciones y experiencias en un marco distendido, que además crea cercanía.

La Cocina Abierta es una invitación para todo aquel que disfruta de preparar platos sabrosos en compañía y que genera innovación a través de la comunicación con los demás generando acciones en comunidad.

El **CEVICHE**, es un plato de origen sudamericano, que consiste en trozos de pescado marinados en cítricos y acompañadas de fruta, verdura, hortalizas, etc.... parecido a un salpichón.

ELABORACION

- 1 Cortar el esturión a dados y marinar con la lima durante un par de horas.
- 2 Mientras, pelar y cortar a dados del mismo tamaño las frutas.
- 3 Cortar la cebolla a juliana muy fina (chiffonade), la guindilla a rodajas y picar el cilantro.
- 4 Mezclar todos los ingredientes ya cortados en un bol y añadir los boliches ya cocidos.
- 5 Añadir medio vasito de cava y aceite de oliva.
- 6 Remover y servir sobre unas tortillas de maíz a modo de tacos.
- 7 Acabar sazonando con unas escamas de sal.



