

# **Semana Gastroalimentaria de la Comarca de las Cinco Villas**

**con Panadería Julio & Yolanda de Sádaba  
y Daniel Yranzo**



**#semanagastroalimentariadelascincovillas**

16 de noviembre de 2021

## **-Prima SADABENSE-**

### *Ingredientes 4pax:*

*Para la masa de Prima (Coca) de kilo*

*-700g de harina ecológica Ecotambo, 400g de agua, 14g de sal, 15g de levadura fresca de panadero*

*Para coronar*

*-Salsa de tomate frito casera, queso joven de Biota*

*-Carpaccio de ternera ecológica de Biota, Trufa de Ejea de los Caballeros y aceite de oliva v.e. de las Cinco Villas Monteolivet*

*-Puerro del huerto de Adiscif de Ejea de los Caballeros*

*-Albahaca,*

### *Elaboración:*

*1-Para la masa, amasar, reposar tapado y fermentar en bloque, formar las cocas o primas, que es así como se les llama en Sádaba y fermentar de nuevo.*

*2-Pintar con una buena salsa de tomate frito casera, repartir albahaca y queso joven de Biota. Hornear a unos 220º durante unos 25m.*

*3-Al salir del horno, rematar con un pochado de puerro que habremos hecho con aceite de oliva v.e. a fuego lento, unas láminas del carpaccio de Ecoternera de Biota, brotes de albahaca y aceite de trufa de Ejea.*

## **-Mano de torta de manteca-**

### *Ingredientes 4pax:*

*-1 torta de manteca*

*Para la espuma*

*-400g de nata, 300g de leche*

*-150 g de chocolate negro, 2 cucharadas de cacao en polvo, 80g de azúcar*

*Para la salsa*

*-150g de frutos rojos congelados, 100g de agua, ralladura de 1 limón, 40g de azúcar*

### *Elaboración:*

*1- Para la espuma, hervir la nata con la leche, añadir el cacao en polvo, el azúcar y diluir. Verter sobre el chocolate negro picado y batir. Dejar enfriar e introducir en un sifón.*

*2- Colocar un guante de nitrilo a los comensales. Disponer un cuadrado de Torta de manteca sobre este y cubrir de un puré de frutos rojos. Cubrir con espuma de cacao.*

*3- Comer de golpe, abriendo la boca como una boa constrictor y lamiendo los restos de la palma de la mano sin vergüenza ninguna.*