



XI jornadas gastroalimentarias de la comarca de las Cinco villas

-Alicia Sánchez, Dulces Locuras-

Bizcocho chorreante de chocolate y nueces de ejea con gominola de ron

Ingredientes 6pax:

Para el bizcocho de nueces

*-160g de nueces de Ejea de Ramón Puyod, 140g de azúcar, 40g de harina,
6 huevos Camperos (350g) Valdelobos de Biota*

Para la salsa de chocolate

*-600g de agua, 150g de chocolate negro 72%, azúcar moreno al gusto, 3 cucharadas de cacao en
polvo, canela, ralladura de naranja*

Además

-16 gominolas de Ron de la Pastelería Dulces Locuras

Elaboración:

*1- Triturar todos los ingredientes del bizcocho, colar, meter en sifón y poner 1 o 2 cargas
dependiendo del tamaño del mismo. Refrigerar 30m. y rellenar hasta la mitad unos vasos de
plástico con tres cortes en la base. Dar la vuelta a los vasos, poner sobre papel de horno y meter al
micro entre 40 segundos y 90 segundos dependiendo del número de vasos que se introduzcan.*

*2- Para la salsa, infundir el agua y los aromas, agregar el cacao en polvo y el chocolate negro
picado, fundir y espesar a fuego medio sin dejar de remover. Una vez tibio, rellenar una jeringuilla
grande para salsas, pinchar en el bizcocho y embeberlo de salsa hasta que rebose.*

*Servir la esponja de nueces de Ejea y chocolate acompañada de brotes de menta fresca y unas
gominolas de ron de Dulces Locuras*





-Alicia Sánchez, dulces locuras-

**Espuma eléctrica de yogur de Biota
con
gominola de Cierveister de Dulces Locuras**

Ingredientes 15 pax:

- 700g de yogur artesano de Biota, 200g de nata, 100g de azúcar
- 15 gominolas Cierveister de Dulces Locuras
- Peta zetas, guantes de nitrilo

Elaboración:

- 1- Mezclar el azúcar con el yogur hasta disolver y agregar la nata bien fría. Introducir en un sifón y añadir cargas. Si tienes un sifón pequeño, haz la mitad de receta y pon solamente una carga.
- 2- Pon a cada comensal un guante de nitrilo, a poder ser, negro. En la palma de la mano con el guante puesto, pon una gominola Cierveister de la pastelería Dulces Locuras, cúbreala de espuma de yogur de Biota y termina con una cucharadita de Peta Zetas.
- 3- El comensal deberá abrir la boca tanto como pueda, desencajando la mandíbula como una boa si es necesario e introducir todo de golpe en la boca.





-angelines garrido lostal, asociación de mujeres de luna- jarretes de ternasco con membrillo

Ingredientes 4pax:

- 4 jarretes de ternasco de Luna*
- 2 cebollas, 2 zanahorias, 4 dientes de ajo, romero, 2 membrillos*
- 6 decilitros de caldo de ave, un vasito de vino clarete*
- sal, pimienta negra, harina, aceite de oliva V.E. de Monteolivet*
- 200g de arroz guadiamar de arroz brazal para la guarnición*

Elaboración:

- 1- Salpimentar, enharinar, sacudir y freír los jarretes.*
- 2- Picar los ajos, cebolla, zanahoria y pochar con romero fresco al gusto.*
- 3- Pelar los membrillos, cortarlos en gajos retirando el corazón y añadir al pochado de vegetales. Cuando cambien de color, mojar con el vino, evaporar, agregar el caldo, introducir los jarretes y estofar 1 hora a fuego suave, La clave es que la carne del jarrete se despegue del hueso.*
- 4- Triturar la salsa separando los membrillos, afinar de salpimenta.*
- 5- Servir los jarretes con bastante salsa sobre un lecho de arroz Guadiamar cocido en su punto y terminar con unos gajos de membrillo.*





-Lina- Tortas de miel

Ingredientes:

- 250g de miel, 250g de aceite de oliva v.e. de las Cinco Villas, 500g de agua*
- 750g de harina de Ecotambo*
- una pizca de sal*
- Un poco más de aceite y azúcar para el interior de la torta y parte superior*

Elaboración:

- 1-Hervir el agua con la miel, el aceite y una pizca de sal. Verter en un cuenco amplio sobre la harina y trabajar con un cucharón de madera solo hasta que no veamos harina seca. El exceso de amasado hará la masa menos fina.*
- 2-Dejar reposar brevemente la masa, cortar en porciones y bolear, enharinar, estirar con las manos dejando cierto relieve para poder coronarla con aceite y azúcar.*
- 3-Doblar la parte exterior de la torta sobre sí misma y volver a presionar para recuperar la forma redonda. Volver a coronar con un poco más de azúcar y miel.*
- 4-Hornear a 230º durante 20 minutos, bajar a 190º y hornear 10 minutos más aproximadamente, hasta que se dore.*





-daniel yranzo-

**Arroz brazal frito con ternera de Biota
y
Tortilla de huevos de Valdelobos**

Ingredientes para 4 personas:

Para el arroz

- 400 g de arroz de grano redondo Brazal variedad Maratelli*
- 8 dl de caldo de ave o de verduras, vino blanco*
- 1 cebolla, ajetes, zanahoria, guisantes, pimiento verde...*
- 400g de lomo alto de ecoternera de Biota*

Para la salsa de soja tuneada, triturar con una batidora...

- un vasito de salsa de soja dulce, cilantro, zumo de 1 limón, taquito pequeño de jengibre*

Además

- Aceite de oliva v.e. de Aragón,*
- 6 huevos camperos de Valdelobos, sésamo tostado*
- Salsa picante opcional*

Elaboración:

1- En una olla baja, perlar el arroz con un poco de aceite a fuego medio hasta que se torne traslúcido. Verter el caldo hirviendo y cocer a fuego medio-alto hasta que lo absorba por completo, unos 11 minutos aprox. Volcar el arroz sobre una superficie de trabajo muy limpia y enfriar abanicando. Soltarlo, guardar en un recipiente hermético y refrigerar hasta su uso.

2- En el wok, a fuego fuerte, saltear los vegetales picaditos. Cuando estén dorados, agregar el arroz y seguir salteando para que se dore. Terminar con la salsa de soja tuneada y saltear hasta que quede crujiente.

4- Servir acompañado, unos brotes tiernos y tacos de lomo de Bioternera de Biota atemperada en el horno a 40º una hora, después dorada en la plancha vuelta y vuelta y terminada en láminas con sal en escamas.



20 Años haciendo Comarca

