

JESUS ALBERTO ALMAGRO de Madrid, ganador del X Campeonato de España de Cocineros – Bocuse D'Or

Sin lugar a dudas la actividad que más atrajo la atención de los visitantes fue el X Campeonato de España de Cocineros/Grupo Gourmets/Bocuse d'Or. El concurso, organizado desde hace diez años en colaboración con la Asociación de Jóvenes Restauradores y de carácter bienal, contó con la participación de representantes de las comunidades autónomas de Andalucía, Aragón, Asturias, Baleares, Canarias, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura, Galicia, La Rioja, Madrid y País Vasco. Todos ellos tuvieron que elaborar dos recetas para quince personas, con un menú compuesto de un plato elaborado con pollo, acompañado de tres guarniciones con un producto obligatorio: el foie-gras de pato ultracongelado de la firma Rougié. Para el segundo plato, los participantes tuvieron que emplear lomo de salmón rojo de Alaska, acompañado igualmente de tres guarniciones y con queso Philadelphia de Kraft como ingrediente obligatorio.

El Jurado, compuesto por reconocidos cocineros, contó con la presidencia de Juan Mari Arzak, Paul Bocuse (prestigioso chef francés fundador de la Nouvelle Cuisine) y Ramón Dios, presidente de la Asociación de Jóvenes Restauradores de España.

Finalmente, después de dos días de campeonato, el primer premio recayó en Jesús Alberto Almagro Morales, del restaurante Pedro Larumbre de Madrid, gracias a sus platos: Roti de pollo-homenaje Barbacoa, con pechuga rellena de tomate especiado y jamoncito de pollo y foie; y Taco de Salmón Rojo, Ravioli de langostinos y jengibre, espárrago blanco y mantequilla de Jerez.

Daniel Negreira Tercero, del restaurante Illarra, de San Sebastián, y Javier Mariscal Calleja, del restaurante Llantén, de Pinar de Antequera (Valladolid), fueron el segundo y tercer clasificado, respectivamente.

El jurado también premió otros aspectos como el Mejor Plato de Pescado, que recayó en Diego Bello Peña (Galicia), al Mejor Plato de Carne, el asturiano Ramón Velorio Labra, y al mejor ayudante, que en esta edición fue a parar a Susana Castineira, también de Galicia.

El ganador de este campeonato será quien represente a España en el prestigioso Concurso Internacional Bocuse d'Or, Concurso Mundial de Cocina, en el marco de la XIII Exposición Internacional de Alimentos y Comercio (Sirha-Euroexpo) que se celebrará en Lyon, los días 21 y 22 de enero de 2007.

Entre otros, el concurso estuvo patrocinado por las firmas San Pellegrino Aqua Panna, Segura Viudas y Kraft y contó como empresas colaboradoras con: Angelo Po, Serostel, Rougié, Cacao Barry, Alaska Seafood, Lumagorri, Euskolabel, Amura Hoteles, Casa Delfín, Mikasa, Rafael Salgado, Bragard y El Gaitero.



LAS RECETAS DE JESUS ALMAGRO

TACO DE SALMÓN ROJO, RAVIOLI DE LANGOSTINOS Y JENGIBRE, ESPÁRRAGO BLANCO Y MANTEQUILLA DE JEREZ



ESPÁRRAGOS blancos naturales y polvo de naranja

ingredientes

- 14 u espárragos blancos (9 cm x 4 cm)
- 3 l agua
- 30 g sal
- 1 dl aceite
- 15 g azúcar
- Piel Naranja (de 5 unidades)

elaboración

Pelar los espárragos y cortarlos con la medida de 9 cm x 4 cm. Cocer con Agua, azúcar, sal y aceite en las cantidades citadas en los ingredientes. Reservar en su agua. Pelar 5 naranjas y dejar secar en un horno a 80° aproximadamente durante 2 horas más o menos. Una vez secos triturar y pasar por un colador para obtener polvo. Cortar jamón en finas lonchas, colocarlas sobre un soute y sobre éste otro soute con la misma medida que el primero. Colocarlos sobre un fuego y en aproximadamente 15 minutos estarán crujientes. Triturar y pasar por un colador de café para obtener polvo.

RAVIOLI de langostinos, jengibre y menta

ingredientes

- 14 u pasta ravioli China (9 cm x 4 cm)
- 14 u langostinos
- 10 g jengibre
- 2 u huevos
- 8 u menta
- 3 l agua
- 20 g sal

elaboración

Pelar los langostinos hasta dejar únicamente las colas. Quitar el intestino. Partirlos por la mitad abriéndolos en libro. Cuadrarlos en rectángulos de 7 cm. Reservar. Extender una lámina de Pasta china, colocar en el centro el langostino, un trocito de jengibre, un trozo de menta y cerrar la lámina hasta conseguir un ravioli de 9 cm x 4 cm. " Pegar " con un huevo batido.

SALMÓN rojo

ingredientes

- 9 cm x 4 cm / Peso: 85 gr.
- 5 u (600-800 gr) Salmón Rojo
- 300 g mantequilla clarificada
- 14 u vieiras

elaboración

Racionar el salmón en rectángulos de 9 cm de largo x 4 cm de ancho. Retirar la piel y reservar. Para la vieira: cortar finamente con la ayuda de un corta-fiambre simulando un carpaccio colocando las láminas de vieiras sobre un rectángulo de papel de 9 cm x 4 cm. Reservar. Clarificar la mantequilla, desechar el suero y con el resto llevarlo al fuego hasta conseguir mantequilla noissete. Reservar.

CRUJIENTE del jamón y naranja en polvo

ingredientes

- 40 g jamón crujiente
- Piel de Naranja (5 naranjas)

SALSA de mantequilla y jerez sibarita

ingredientes

- 2 dl jerez sibarita
- 2 dl nata
- 3 g sal

elaboración

Reducir en un cazo el Jerez con la nata. Sazonar y montar la mantequilla. Reservar.

GUARNICIONES

PATATA y queso de philadelphia

ingredientes

- 2 kg patata gallega o monalisa
- 200 g queso Philadelphia
- 20 g sal 20
- 1 dl nata
- 1 dl aceite
- 1 h laurel
- 1 h tomillo
- 50 g jamón

elaboración

Pelar la patata con la ayuda de un corta-pastas cilíndrico. Sacar cilindros. Vaciarlos con un descorazonador y un saca-bolas. Cocer en agua y aceite, aromáticos y sal, por espacio de 45 minutos. Reservar en su misma agua. Con la ayuda de una Termomix triturar el queso Philadelphia junto con la nata hasta conseguir una textura cremosa. Guardar en una manga desechable y reservar.

ROTI DE POLLO- HOMENAJE BARBACOA

PECHUGA Rellena de Tomate Especiado (Peso aprox. 156 gr.)

Piel Crujiente de 4 pollos

- 8 u pechuga
- 500 g crepineta
- 200 g tomate Pera
- 10 g sal
- 20 g polvo de hierbas
- 5 g pimienta
- 20 g glucosa

elaboración

Quitar la piel al pollo intentando no romperla. Reservar. Con la ayuda de un cuchillo afilado, extraer las pechugas de pollo, abrirlas en libro y espalmarlas. Reservar. Deshuesar los muslos, triturar la carne y reservar. Los huesos se destinarán para la elaboración de la salsa. Pelar y despepitare los tomates, reservando el agua. Trocear el tomate en dados pequeños y salpimentarlos. Medir el agua del tomate y triplicar la cantidad de glucosa. Llevar al fuego hasta que la glucosa esté completamente líquida. Añadir el tomate y las especias. Saltear a fuego fuerte. Extender papel film sobre una tabla. A continuación, colocar la piel de pollo; sobre ésta, la pechuga espalmada y en el centro el tomate. Atemperar el foie obteniendo la grasa, inyectaremos con la ayuda de una jeringuilla la grasa en la pechuga. Cerramos dando forma cilíndrica y atamos por ambos lados. Cocer en agua a 80°C durante 20 minutos aproximadamente. Refrescar y reservar.

JAMONCITO de Pollo y Foie (20 gr. Aprox.) Gaseado completo

- 2 ml x 14 piezas Foie Grass (Inyección)
- 400 g carne Picada de Muslo
- 2 u huevos
- 80 g pan Rallado
- 10 g leche
- 10 g harina
- 10 g foie
- 14 u hueso alita (Agua oxigenada)
- 100 g crepineta
- Perejil

elaboración

Mezclar todos los ingredientes en un bol, excepto el foie. Hacer bolas de 20 gr. aproximadamente e introducirles un cuadrado de foie de 4 gr. Envolver en un film. Escaldar en agua hirviendo durante 2 minutos y enfriar. Reservar. Envolver con crepineta y clavarles un hueso de alita, simulando el muslo de pollo. Glasear con salsa barbacoa.

JUGO de soja y naranja

- 4 carcasas huesos de Pollo
- 1 d aceite
- 200 g azúcar moreno
- 1 l zumo de naranja
- 1 l salsa de soja
- 1 l agua

elaboración

Tostar los huesos de pollo junto con el azúcar moreno. Desglasar con zumo de naranja. Añadir la soja, el tomate concentrado y el agua. Dejar cocer durante 30 minutos. Colar por un fino.

GUARNICIONES

TORRIJA DE MAÍZ

(Molde rectángulo)

- 1 l nata
- 8 u huevos
- 50 g azúcar
- 10 g ajo asado
- 1 g sal
- 100 g maíz frito

COULANT DE HUEVO

(45 seg. Horno 195° Reposar. Cilíndrico)

- 20 u claras
- 14 u yema de codorniz
- 20 g sal, foie-micuit
- 20 g trufa melanosporum
- 40 g hongos boletus
- 10 g caseína
- 10 g mantequilla

TOCINITO DE FOIE

(Molde Cuadrado)

- 10 u caramelo miel
- 200 g foie fresco
- 6 u huevos
- 250 g nata
- 250 g consomé

