

# SHOWCOOKING

## COCINA DE VERANO EN EL MERCADO DE LA CEBADA



**SELECCIÓN ESPAÑOLA DE  
COCINA DE COMPETICION**  
LA ROSA DE LA COCINA



## RECETARIO SHOWCOOKING DE COCINA DE VERANO DE LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE COCINA PROFESIONAL PARA EL MERCADO DE LA CEBADA



**JOSÉ LUIS ADÁN CARO**

 **@jladancaro**

**MIEMBRO DEL EQUIPO  
NACIONAL DE  
COMPETICIÓN DE LA  
SELECCIÓN ESPAÑOLA DE  
COCINA DE COMPETICIÓN.**

A los 24 años, fue Jefe de Cocina del Apartahotel Princesa de Éboli 4\*. Posteriormente, con 26 años, gestionó una empresa de catering y take away ("Como en casa") como Copropietario/Jefe de Cocina. Participa en eventos culinarios y concursos gastronómicos a nivel nacional e internacional. Tras varios años de trabajar como formador, en 2014 entra a formar parte de CSHM Madrid (Centro Superior de Hostelería Mediterráneo) como profesor y Executive Chef.

En Noviembre del 2015 y del 2019 es seleccionado para participar en el prestigioso concurso gastronómico de Cocinero del Año.

En 2016 entra a formar parte del Grupo Benares en España (Restaurante Benares by Atul Kocchar 2\* Michelin) como chef ejecutivo en Benares Madrid; realizando y gestionando una cocina de fusión entre la cocina Mediterránea y la alta cocina India de Atul Kocchar. En Octubre del 2016, Desarrolla y crea el departamento de I+D para el Grupo Benares en España. Su trabajo es reconocido por la famosa Guía roja (Guía Michelin) en noviembre de 2016 con el reconocimiento de restaurante destacado, posteriormente es reconocido por la guía Repsol con una "erre".

En Agosto del 2017, comienza a trabajar como sous chef en el Hotel Castilla Termal Monasterio de Valbuena \*\*\*\*\* en San Bernardo, Valladolid. En Febrero del 2018 pasa a ser Chef Ejecutivo del mismo hotel.

En Enero del 2019 comienza una nueva etapa como Sous chef en el Hotel Gastronómico Molino de Alcuneza (1\* Michelin) en Sigüenza, Guadalajara (Castilla La Mancha).

Desde 2020 a principios del 2022, desarrolló la dirección culinaria del Parador de Manzanares (Ciudad Real) como Chef.

En Julio del 2022, comienza un nuevo proyecto gastronómico como chef ejecutivo en la ciudad de Cuenca.

# GAZPACHO DE MELÓN MANCHEGO, MANZANA VERDE, AGUACATE Y ATÚN ROJO OREADO

## Ingredientes para 10 pax:

### *Para el gazpacho:*

- 2,5kg de melón manchego (limpio solo pulpa)
- 1kg manzana verde granny smith (sin corazón)
- 1kg kiwi amarillo (limpio solo pulpa)
- Sal c/s
- 100gr AOVE Royal

### *Para el aguacate:*

- 1kg aguacate (limpio solo pulpa)
- 4 huesos de aguacate
- 100gr AOVE Picual
- Sal c/s

### *Para el atún rojo:*

- 500gr lomo atún rojo
- 80gr AOVE Royal

### *Para el aceite cítrico:*

- 250gr AOVE Picual
- 25gr piel de lima
- 15gr piel de limón
- 65gr hinojo fresco
- 15gr hojas de menta

### *Varios:*

- 75gr AOVE Picual
- 5gr sal maldon
- 2,5gr hojas de cilantro fresco

## Elaboración:

### *Para el aceite cítrico:*

- En el vaso de la Thermomix poner todos los ingredientes
- Thermomix prog. Baja temperatura 37° C - 8h con protección de aspa
- Poner en un bol y reposar en frío durante 24h
- Repetir esta operación 4 veces, en la última operación filtrar por una estameña y madurar el aceite en frío durante 1 semana; después poner en un botecillo con cuentagotas.
- Reservar en lugar seco y fresco

### *Para el atún rojo:*

- Orear el lomo de atún en frío durante 5 días, sobre una rejilla para que circule bien el aire alrededor

- Cortar en finos lardones, hidratar y madurar en el AOVE hasta su uso (ojo siempre cubierto por el aceite)

*Para el aguacate:*

- Cortar la pulpa en cubos de 0,5 x 0,5cm
- Poner en un tupper mezclado con los huesos y el aceite
- Reservar en frío

*Para el gazpacho:*

- Poner la pulpa de las frutas en la Thermomix y mixelar vel. 10 - 15 minutos
- Emulsionar con el aceite y rectificar punto de sazónamiento vel. 8 - 3 minutos
- Reservar en frío

*Montaje del plato:*

- En un plato hondo poner un bouquet de aguacate
- Acompañar de 50gr de atún rojo por comensal
- Agregar unas hojas de cilantro fresco, rociar con el cuentagotas de esencia la composición y unos cristales de sal
- Mojar con el gazpacho de melón bien frío y aderezar con un hilo de aceite picual



**VICTOR COMIN  
MAYORDOMO**



**@victor\_comin\_le\_pirate**

**DELEGADO NACIONAL DE  
LA SELECCIÓN ESPAÑOLA  
DE COCINA Y  
COMPETICIÓN DE  
MADRID**

Tras pasar por las manos de Sergi Arola, Iñigo Urrechu, La Toupiniere y L'ambroise en Francia o la fortaleza y palacio Sant Salvador en Mallorca.

Restaurantes con estrellas Michelin y hoteles exclusivos. Crea su proyecto más personal donde traslada el restaurante completo a la casa del cliente, una experiencia hasta ahora no conocida, inclusiva con personal preparado Elianco Gourmet.

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

[Info@eliancogourmet.com](mailto:Info@eliancogourmet.com)

## TXIPIRÓN Y SUS COSAS:

### *Para el pilpil:*

Las aletas de los txipirones y la piel hasta 500g, 1l. De agua y sal. Envasar al vacío y cocer 2h a 80°. Ligar con xantana.

### *Para la salsa tinta:*

1 diente de ajo, 120g. De cebolla, 40g. De pimiento verde, rehogarlo todo en su orden, añadir todas las bolsitas de tinta de los chipirones o 2 cucharadas de tinta de sepia y ligar con una cucharada de manzana, desglasar con 120ml de vino blanco. Añadir 100ml de agua, rectificar de sal, tritular, debe quedar como una pasta.

### *Para los torreznos:*

Cortar los órganos reproductores del txipiron (las 2 patitas largas) y secarlas durante 12h a 70° con aire. Freír en aove a 180°.

### *Para el cristal de su pluma:*

Secar las plumas 5h a 70° con aire y confitería en aove a 120° hasta que esté hecho.

### *Para marinar el tartar de txipiron:*

Sacar los interiores del txipiron reservando las huevas si las hubiera, meterlos en una bolsa de vacío y cubrirlos con agua, envasarlo y cocerlo 2h a 65°.

### *Para las huevas:*

Sacar las huevas del txipiron y meterlas en dal gorda durante 5 horas, sacarlas, lavarlas y secarlas durante 1 o 2 días.

### *Para el tartar:*

Una vez limpio todo el cuerpo del txipiron, marinado en el agua ya colada y fría de sus interiores durante 15 minutos, sacarlo, escurrirlos y picarlo.

### *Emplatado:*

Pintar el borde del plato con la tinta, añadir la quenelle de txipiron picado, nappar con el pil pil, decorar con los crujientes de su pluma y el torrezno, y rallar por encima las huevas secas(mojama de txipiron)



**ROBERTO SERRANO  
ANDRADE**



**@\_\_rober\_madfood\_\_**

**MIEMBRO DE LA  
DELEGACIÓN DE  
MADRID DE LA  
SELECCIÓN ESPAÑOLA  
DE COCINA Y  
COMPETICIÓN**

Chef Madrileño con más de 25 de años de experiencia .. ha pasado entre otros por fogones como Angelita Madrid ( Best cocktail Bar 2021) o Aponiente y como chef ejecutivo por grupos como Tatel , Larrumba , La española , En Copa de Balon etc..

En la actualidad trabaja para la consultora Madfood .. asesorando restaurantes en todo el territorio Nacional y colaborando con marcas como MasterChef

# MELÓN OSMOTIZADO EN MOJITO, PIÑA OSMOTIZADA EN RON Y HELADO DE MARACUYA DE GELATO LAB

## ***Receta Melón Mojito:***

Melón, hacer corte tradicional y meter en bolsas de vacío junto con el mojito preparado .. envasar al vacío .. terminar con hierbabuena laminada ..

## ***Receta Piña al Ron :***

Piña hacer corte tradicional y meter en bolsas junto con el ron y azúcar Moreno ... envasar al vacío .. terminar con hierbabuena laminada y el helado de maracuyá de Gelato Lab.



## **GELATO LAB**

Helados artesanos elaborados con técnicas de la heladería italiana de los años 50. Preparación diaria con los productos del mercado, sin aditivos químicos.

Elaboraciones para diabéticos, celíacos e intolerantes a la lactosa.

Café italiano, dulces típicos sicilianos y batidos.

Christian Rosa es nuestro maestro heladero en el mercado y elabora el Helado de Maracuyá que participa en el showcooking de hoy. También ha colaborado con sus helados en otras ocasiones.

Ubicación: Planta baja, Planta alta

Banca o puesto: 173 a 176. P. baja 37 y 38

Servicio a domicilio, Email: [gelatolabmadrid@gmail.com](mailto:gelatolabmadrid@gmail.com) Teléfono: 616 294 325

 [gelatolabmadrid](https://www.instagram.com/gelatolabmadrid)





# TARTAR DE GAMBAS, JUGO DE TOMATE, ALBAHACA Y AZAFRÁN

## Ingredientes:

- Gambas peladas
- 1 lima
- 1 tomate
- 1 cebolleta
- Albahaca
- Sal Maldon
- Aceite de oliva
- Salsa de soja
- Azafrán

## Preparación:

- Lavar, pelar y picar en daditos el tomate. Picar la cebolleta
- Pelar las cigalas, quitarles el intestino y picarlas
- En un bol mezclar el tomate, la cebolleta y la cigala
- Añadir un pelín de zumo de lima y un chorrito de salsa de soja. Remover bien
- Poner en cada cucharita un poco del tartar. Encima colocar un ramito de rúcula. Echar una gotita de aceite y unos cristalitos de Sal Maldon.

# ENSALADILLA DE JABALI EN ORZA DE TORRECAZA



## Ingredientes para 4 pax:

- 500 gr de patata mona lisa
- 150 gr de zanahoria
- 50 gr de pepinillo
- 6 und de huevos camperos
- 100 gr de pimiento rojo asado
- 200 gr de jabali en orza de Torrecaza
- 200 ml aceite de la orza del jabali de Torrecaza
- 1 und de limón
- c/s sal
- c/s pimienta negra molida

## Elaboración:

Cocemos las patatas enteras, con la piel y con abundante sal, hasta que estén blanditas.

Pelamos las zanahorias y las ponemos a cocer con sal hasta que estén blanditas y enfriamos con abundante agua fría para que no se pasen de cocción.

Ponemos a cocer 4 unidades de huevos con sal, partiendo desde agua fría. Cuando rompa a hervir contabilizamos 10 minutos y enfriamos rápidamente con abundante agua fría.

Pelamos y picamos las patatas en caliente. Hacemos el mismo procedimiento con las zanahorias, los huevos, el pepinillo, el pimiento rojo asado. Mezclamos todos los ingredientes, aliñándolos con un poco de agua de los pepinillos, aceite de la orza del jabalí de Torrecaza y ajustándolo al punto de sal con un poco de pimienta negra molida.

Dejamos reposar hasta que la mezcla esté totalmente fría.

Con los dos huevos restantes, hacemos la mahonesa con el aceite de la orza del jabalí de Torrecaza, ajustándola a punto de sal, con un poco de zumo de limón y un pelin de pimienta negra molida. Mezclamos la mahonesa con la mezcla anterior.

Terminamos el plato colocando la ensaladilla de base y encima a modo de carpaccio las láminas del jabalí en orza de Torrecaza.



### **Es una empresa de origen familiar que nació en el año 1995:**

Gracias al buen hacer, la profesionalidad, el trabajo y la búsqueda constante de mejora en nuestros procesos, ha evolucionado hasta convertirse en una empresa que cuenta con 50 trabajadores, en temporada alta, distribuidos en distintos departamentos: producción, calidad, administración, comercial, etc... pero conservando el espíritu de cuidado, control y cercanía de la empresa familiar, siendo uno de nuestros principales valores la profesionalidad y compromiso de nuestros trabajadores con la empresa, consiguiendo así productos de máxima calidad.

### **Socio estratégico:**

Formamos parte de Asociación Interprofesional de la Carne de Caza (ASICCAZA), participamos activamente en la junta directiva. Cabe resaltar que entre los fines de la organización se encuentra la mejora de la calidad de los productos de los procesos que intervienen en la cadena agroalimentaria. Siendo una máxima en este sentido para el sector alcanzar la excelencia para asegurar su futuro.

### **Nuestras carnes:**

Proceden de animales libres y criados en plena naturaleza que aportan muy poca grasa y muchas proteínas, cuyo consumo es altamente recomendado y saludable.

### **Sistema de calidad:**

1. La calidad de nuestros productos y la seguridad alimentaria son nuestras prioridades de cara a todos nuestros clientes.
2. Nuestras instalaciones están especialmente diseñadas para cumplir los requisitos establecidos por las normativas vigentes, tanto nacionales como europeas, y las más altos estándares de higiene y calidad.
3. Torrecaza tiene implantado el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Este Plan tiene como finalidad identificar los peligros específicos y establecer unos medidas de control en todas las fases de producción para garantizar la inocuidad de los productos alimenticios.
4. Nuestro departamento de Calidad se asegura del cumplimiento del Plan APPCC mediante controles en las diferentes fases de producción desde la recepción de materia prima hasta la expedición del producto terminado.



Somos el  
corazón  
de La  
Latina