

Receta: **EL VIAJE DE MAROLA**



Chef:
AGUSTÍN HERRERA

Restaurante:
**LA TABERNA DEL
PUERTO**

RECETA 5

#ComerseElVerano



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN:

Quesada pasiega:

750 g de queso crema

750 g de leche

525 g de azúcar

150 g de matequilla

150 g de harina

5 g de sal

Ralladura de limón: 1 unidad

Ralladura de naranja: 1 unidad

9 huevos

Canela

Emulsionamos todos los ingredientes excepto la canela y, a continuación, encamisamos una gastronorm y vertemos la mezcla. Espolvoreamos con canela y horneamos en el horno previamente caliente a 180° C. Trascorridos 20 minutos, lo sacamos y dejamos enfriar. Cortamos en cuadrados y reservamos.

Receta: EL VIAJE DE MAROLA

Guiso de fresas con Chinchón:

250 g de fresas de Aranjuez

50 g de azúcar

1 unidad de canela en rama

70 g de anís de Chinchón

Lavamos las fresas y retiramos el pedúnculo. A continuación, juntamos todos los ingredientes y cocinamos durante 15 minutos. Retiramos la rama de canela y dejamos enfriar en cámara.

Sardina de chocolate:

250 g de chocolate negro 70%

5 g de pimienta rosa

1 g de polvo de plata

Atemperamos el chocolate negro, rellenamos los moldes y dejamos enfriar. A continuación, desmoldamos y espolvoreamos con pimienta rosa molida y polvo de plata. Reservamos para el emplatado.

RECETA 5

#ComerseElVerano

Receta: **EL VIAJE DE MAROLA**

EMPLATADO:

60 g de vinagre de chocolate
10 unidades de quesada pasiega
200 g de guiso de fresas y anís
10 unidades de sardina de chocolate
20 unidades de hojas de menta pequeña

Pintamos una línea de vinagre de chocolate y en el centro colocamos la quesada. Por encima, colocamos el guiso de fresas y para terminar una sardina de chocolate y 2 hojas de menta.

INSPIRACIÓN:

“Este postre está basado en la zarzuela que lleva el nombre de “La Tabernera del Puerto”, de Pablo Sorozábal. En él se quiere reflejar varias partes de esta obra. Por un lado, partimos de una quesada, que hace de nexo de unión, como la taberna en la obra, con el resto de las elaboraciones del plato.

Tenemos un guiso de fresas con anís de Chinchón, siendo la parte romántica el color rojo y las fresas; el anís era uno de los alcoholes que se consumían en las tabernas. En la base, colocamos una crema de vinagre y chocolate para que ese toque ácido “choque” con el dulce, como ocurre en la obra con los dueños de las tabernas cercanas. Para terminar el plato, le ponemos una sardina de chocolate que une a Madrid con el mar donde los protagonistas son capturados.

Con este plato hemos querido unir momentos de la zarzuela con ingredientes y sensaciones de los productos. Como toque a resaltar está el uso de productos de Madrid, como el chocolate, el anís y las fresas, además de varios productos de la marca certificada “M de Madrid”.

RECETA 5

#ComerseElVerano