ARZAK

recetas

Sumario

Entradas

Tomate relleno de queso ahumado y vinagreta de nuez con cecina crujiente 10
Brocheta de pavo y tomatitos al cilantro con sopa de yogur y pepino 12
Ensalada de pulpo con patata confitada al alioli ligero de frutas y pimentón dulce 14
Ensalada templada de sesos con avellanas y cigalitas a la vinagreta de salmón ahumado y mostaza 16
Ensalada de pochas y codornices con guindillas dulces 18
Ensalada de pato confitado con puerros y mostaza a la antigua 20
Ensalada de lengua de cerdo ibérico con langostinos a la vinagreta balsámica 22
Cuajado de espárragos y gambas con bacalao ahumado y vinagreta de pasas y jengibre 24
Cuajada de foie gras con mango y maíces crujientes 26
Tortillitas de patata con cebolla sobre chips y tomate al orégano 28
Carpaccio de ternera con crema de membrillo y vinagreta agridulce 30
Pastel de kabrarroca con pasta crujiente y vinagreta de sésamo 32
Ostras con cardo rebozado en pistachos y crudo 34
Milhojas de atún y piquillos con calabacín, tomate y vinagreta ligera de cerezas 36
Tartar de salmón fresco y ahumado con vichyssoise y espárragos verdes 38
Gazpacho de tomate asado con mejillones y verduras escabechados 40
Gazpacho de sandía con gambas maceradas fritas y pan crujiente 42
Vichyssoise con bacalao en láminas y picadillo de pimientos rojos 44
Sopa de espárragos blancos con mejillones de roca, espárragos verdes fritos y crujientes al regaliz 46
Marmitako de chipirones y chalotas confitadas 48
Sopa de garbanzos con ostras, tocineta ibérica y puerro frito 50
Gazpachuelo tibio de carabineros y rape con almendras 52
Sopa de chalotas, yema, jamón de pato y gratinado de parmesano 54
Sopa de castañas con carrilleras de cerdo ibérico envueltas en lechuga 56
Sopa de rabo de buey con patatas panadera 58
Crema fina de lentejas con queso de cabra, foie gras, calabaza y yema trufada 60
Tocino de cerdo ibérico con navajas en sopa de lechuga y lima 62
Arroz cremoso marinero con salmonetes a la plancha 64
Espárragos blancos en dos texturas, con crema espumosa de queso fresco y aceituna negra 66
Verduras a la brasa con bacalao confitado y vinagreta de pasas y piñones 68
Espárragos con mahonesa de trigueros y picadillo de aceituna negra 70
Patata rellena de ropa vieja con crema de cocido y berza frita 72
Menestra primaveral de cordero con frutas, verduras y setas 74

Guisantes tiernos con huevo escalfado y tacos de bacalao frito 76
Alcachofas fritas con berberechos, jamón y vinagreta de pan 78
Tempura de verduras con salsa de porrusalda al hinojo y regaliz 80
Hongos en dos texturas con crema de ajo y yema 82
Oronjas *(Amanita caesarea)* con langostinos y vinagreta de almendras 84
Gambas al ajillo y ajo blanco con granizado de sandía 86
Cigalitas con ciruelas, pimiento rojo y bacón con vinagreta de cebollino 88
Salmón en salazón con melón, salsa de lima y jengibre con cecina crujiente 90
Pincho de chipirón y tomate seco con cebolleta tierna sobre tosta aliñada 92
Caviar pobre de berenjenas con anchoas en salazón y huevo roto 94
Lasaña de txangurro con mahonesa de hierbas y pimienta verde 96
Crepes de salmón ahumado con salsa de yogur y naranja 98
Pasta con bogavante, verduras y salsa de vino tinto 100
Talo de txangurro con sopa de verduritas y vermú al azafrán 102
Canelones rellenos de morros de ternera con crema ligera de patata, zanahoria y apio 104
Anchoas marinadas a la sidra con vinagreta de guindillas y coco 106
Mejillones al vapor con patata y alioli al huevo con puré de manzana y membrillo 108
Calabacines rellenos de carne, setas y pistachos con salsa de maíces crujientes 110
Hojas de remolacha rellenas de morcilla de verduras y manzana con vinagreta de pomelo 112
Higos a la plancha con riñones, queso del Roncal, tocino crujiente y vinagreta de cacahuetes 114

Pescados y mariscos

Vieiras salteadas con patatas al pimentón, vinagreta de hinojo y puerros 118
Calamar grande a la plancha y encebollado con vinagreta tibia de cebollino y pistachos 120
Lomo de dorada con avellanas, camarones y vinagreta de acelgas 122
Merluza en salsa verde y vinagreta de almejas salteadas con polvo de jamón 124
Lenguado a la plancha con cogollo y jugo de carne 126
Lenguado en jugo de chirlas a la salvia con sésamo, nueces de macadamia y hortalizas salteadas 128
Rape envuelto en bacón con guisantes tiernos, sisas y patatitas 130
Rape salteado al estragón con pochas blancas y verduras 132
Pez de San Pedro confitado en tocino ibérico con ajos, calabaza y cecina crujiente 134
Bacalao con pisto de berenjena y salsa de aceituna negra 136
Bacalao con sus kokotxas en crema ligera de patata y pimiento verde 138
Anchoas a la plancha con melón y vinagreta ligera de aceitunas verdes y pepinillos 140

Sardinas asadas con verduras, frutas de verano y vinagreta de agraz verjus 142
Mendreska de bonito del norte con compota de cebolla y ciruelas 144
Mendreska de bonito del norte con salsa de choriceros y melocotón al aroma de hierbaluisa 146
"Solomillo" de atún rojo con briñones y salsa de ñoras 148
Mero al horno con endibias, salsa de zanahoria y coco 150
Salmón de Noruega marinado con ensalada de espinacas crudas y vinagreta de trufa 152
Salmón a la sal con anacardos y vinagreta anisada de limón y habas 154
Corcón en salazón ligera con láminas de compota de frutas y salsa de tamarindo 156

Aves, caza y carnes

Rollitos de pollo de caserío con salsa de pomelo rosa y carabineros escabechados 160
Pechuga de pavo a la soja con salsa picante, aguacate y anacardos fritos 162
Pollo de caserío asado con ñoquis de patata y ensalada 164
Pichón asado con pera, salsa de oporto y regaliz 166
Conejo escabechado con hortalizas de invierno 168
Callos con puré de coliflor y migas crujientes 170
Carrilleras de ternera a la vainilla con patata y piña 172
Entrecot de buey con flores de sal, salsa de pimiento amarillo y patatas avainilladas 174
Chuleta de carne roja a la parrilla con emulsión de hongos y guindillas verdes 176
Cochinillo confitado con su jugo a la naranja sanguina y plátano frito 178
Solomillo de cerdo ibérico en crema de leche y ajos con ensalada de primavera 180
Codillo glaseado con sopa de calabaza, pepinillos y menta 182
Costillar de cordero a la miel de romero con frutos picantes 184
Chuletillas de cordero lechal con cuscús y verduras confitadas 186
Lomo de cabrito con mojo especiado a la menta y mollejas salteadas 188
Magret de pato con salsa de fruta de la pasión y "panaderas" con manzana 190

Foie gras a la plancha sobre salsa de pomelo y miel con mermelada especiada de frutas 192
Pato azulón asado a la naranja y otros cítricos con chips de plátano macho 194
Pechuga asada de pato salvaje con puré de brécol y orejones salteados 196
Codornices con pimientos morrones y su salsa agridulce al vino tinto y tomillo 198
Lomo de corzo a las hierbas con puré de alubias blancas y alubias negras fritas 200

Postres

Tartaleta de queso de cabra con fruta de la pasión, con salsa de poleo y tomillo limón en infusión 204
Bizcocho ligero con frutas asadas y sopa de chocolate blanco 206
Bizcocho integral con frambuesas y pesto dulce con albahaca y piñones 208
Pastelitos de bizcocho de chocolate con coquitos de Brasil y sopa de piña 210
Tarta tatín de plátano con salsa cremosa de limón y canela 212
Arroz con leche caramelizado y piña a la plancha 214
Crema caramelizada con frutas estivales (melón, melocotón y ciruela) 216
Fresas en infusión al vinagre balsámico con yogur cremoso especiado 218
Natillas de chocolate con nata y cítricos 220
Pera a la plancha con mousse ligera de tofe a la vainilla con salsa de chocolate negro 222
Torrijas de vino tinto con sopa de coco y corteza de cítricos 224
Canutillos fritos rellenos de nata con fruta de la pasión, piña y salsa de naranja 226
Castañas con anises, mousse de chocolate blanco y almíbar de hierbaluisa 228
Moras con merengue gratinado con salsa de menta y limón 230
Cerezas salteadas con vainilla, cardamomo, crema de yogur y queso 232
Melocotones asados con helado de vainilla y salsa de frambuesas con vino tinto y pacharán 234
Fresones a la pimienta verde con jugo de cítricos y flan de nata 236
Sopa cremosa de chufas y coco con torrijas caramelizadas 238
Cítricos con dulce de leche ligero 240

Tomate relleno de queso ahumado y vinagreta de nuez con cecina crujiente

Pelando el tomate

Salteando las verduras

Cortando el queso

Haciendo la cecina

Ingredientes para 4 personas

Para el tomate relleno

4 tomates medianos, 100 g de judías verdes (cocidas al dente), medio calabacín en tacos, 5 espárragos verdes fileteados, 50 g de queso ahumado, 20 g de jamón serrano picado, 4 cucharadas de aceite de oliva, 3 cucharadas de jugo de carne, agua, sal y una pizca de orégano

Para la vinagreta

6 cucharadas de aceite de nuez, 2 cucharaditas de vinagre de sidra, 1 cucharadita de zumo de limón, el cuarto de una manzana granny smith rallada, 4 nueces peladas y troceadas y sal

Para la cecina crujiente

4 lonchas de cecina ahumada y unas gotas de aceite de semillas

Elaboración

Para el tomate relleno

Pon un cazo con agua al fuego, lleva a ebullición y escalda los tomates en el agua durante unos instantes; saca y, cuando estén aún tibios, pélalos con sumo cuidado para no romperlos. Corta el tomate por la base y vacía parcialmente su interior, dejando las paredes suficientemente consistentes. Reserva, conservando parte de la pulpa retirada sin pepitas y colada. En una sartén con el aceite correspondiente fríe el jamón ya picado, añadiendo a continuación las verduras; saltéalas durante un par de minutos a fuego vivo y deja hacer un minuto más a fuego medio, añadiendo entonces el jugo de carne, el orégano y la pulpa de tomate reservada. Por otra parte, corta el queso en lascas finas y añádelo al salteado de verduras unos instantes, dándole el punto de sal. Cuando esté tibio, rellena el tomate y mantenlo en un sitio cálido.

Para la vinagreta

Mezcla y bate ligeramente el aceite, el zumo de limón y el vinagre, añade la manzana rallada, sazona y, por último, las nueces picadas. Deja reposar un rato.

Para la cecina crujiente

Pon en una plancha caliente las lonchas de cecina con unas gotas de aceite, haciéndolas por ambos lados hasta que queden crujientes.

Final y presentación

Recorta las lonchas de cecina para adaptarlas a la forma del tomate, que estará aún tibio, tapando el hueco del mismo tras su rellenado. Da la vuelta al tomate y colócalo sobre el plato. Salsea con la vinagreta por encima.

SI NO ENCUENTRAS

Espárragos verdes, puedes sustituirlos por puerros jóvenes
Queso ahumado, puedes utilizar en su lugar un queso con carácter, tipo manchego, muy curado
Aceite de nuez, puedes emplear un aceite neutro: maíz, cacahuete, girasol
Manzana granny smith, puedes utilizar en su lugar una manzana reineta
La cecina se puede suplir por un tocino con veta o tocineta
Jugo de carne, emplea agua
Orégano, usa pimienta

MIS TRUCOS

No es conveniente vaciar los tomates con una cuchara ni tampoco con un cuchillo, ya que el cuchillo no se adapta bien a la redondez del tomate y la cuchara no tiene suficiente filo para retirar bien la pulpa. Lo ideal es afilar uno de los bordes de una cuchara, y de esta forma conseguimos la doble función de cuchara y cuchillo a la vez. En este caso, la cuchara deberá guardarse separada del resto para utilizarla en otras ocasiones.

Para conservar la forma del tomate sin tener que darle la vuelta, cuando se realice el corte para proceder luego al relleno debe conservarse esta parte cortada que posteriormente utilizaremos como tapadera del tomate relleno.

Es importante que el tomate, una vez vaciado, se sazone en su interior y se deje reposar boca abajo en una rejilla para que saque todo el agua que contiene.

Juan Mari Arzak lleva más de 40 años viviendo para la cocina; está considerado uno de los mejores cocineros del mundo y en este libro nos presenta más de 100 recetas ocurrentes pensadas para hacer en casa. Esta obra recoge recetas de cocina simple, pero no simplona. Realizable, pero con toques originales. Sencilla, pero sensible y, sobre todo, versátil para quien tiene el hábito de cocinar: amas y amos de casa, cocineros aficionados que ofician para amigos y familiares, jóvenes con incipientes inquietudes culinarias y todas aquellas personas que se inician en los fogones con ilusión, pero que ya se manejan con cierta soltura entre perolas. Este es el recetario de los días de fiesta para los que saben algo más que freír un huevo.

Cocina actual, donde se mezclan productos de aquí y de allá, sin complicar en exceso los ingredientes y con todas las indicaciones necesarias para completar el plato con éxito.

bainet media