



FÓRUM
GASTRONÓMICO
es
A Coruña
Recetas

JUANLU FERNÁNDEZ

LÚ COCINA Y ALMA

HOLANDESA DE TINTA

Ingredientes:

3 yemas
15 ml. de vinagre de manzana
300 gr. de mantequilla clarificada
35 gr. de tinta de calamar

Elaboración:

Atemperar la tinta con el vinagre. Emulsionar las yemas con la mantequilla clarificada y terminar con el vinagre de tinta.

POTAGE IBÉRICO

PARA EL CALDO BASE

Ingredientes:

1,5 kg. de patatas
1,5 kg. de hueso de jamón

Elaboración:

Cubrir con agua, dejar reducir a la mitad, colar y reservar el caldo por una parte y las patatas por otra. Triturar $\frac{1}{4}$ de las patatas con el caldo.

PARA LA SOPA

Ingredientes:

250 gr. de caldo base
50 gr. de nata
40 gr. de mantequilla

Elaboración:

Calentar el caldo base, cuando hierva retirar del fuego, añadir la nata y se liga con la mantequilla.

SALSA NANTUA

PARA LA SALSA AMERICANA

Ingredientes:

750 gr. de cabeza de gamba
750 gr. de galera
2 cabezas de ajo
300 ml. de brandy
2 l. de fumet

Elaboración:

En una sartén poner los ajos, las cabezas de gamba y las galeras, saltear y añadir el brandy, dejar evaporar el alcohol y machacar las cabezas y las galeras para que suelten todo el jugo, añadir el fumet. Cocer unos minutos y colar por fino.

PARA LA BECHAMEL

Ingredientes:

40 gr. de mantequilla
20 gr. de manteca colorá
20 gr. de creme fraiche
10 gr. de harina
120 gr. de leche

Elaboración:

Hacemos una bechamel y le añadimos 100 gr. de salsa americana para aligerar.

GRAND VENEUR

Ingredientes:

4 carcasas de pato
100 gr. de cebolla
1 cabeza de ajo
600 gr. de vino tinto
50 gr. de hígados de pichón tamizado
Pimienta en grano

Elaboración:

Marcar las carcasas con grasa de pato, incorporar la cebolla y el ajo hasta dorar, añadir el vino y reducir a seco. Agregar agua hasta cubrir y reducir a demi glace, colar.
Ligar poco a poco los hígados tamizados con la salsa base. Poner a punto de sal .

