

LA CASTELLANA

S.XVI

RESTAURANTE DE:

ADRIÁN ALBIÑANA
JOSE LUIS GALÁN
AARÓN MONTARAZ
CARLOS SANCHO

MENÚ

ENTRANTES:

1. CHAMPIÑONES RELLENOS DE CANGREJO Y LANGOSTA
2. CALLOS A LA MADRILEÑA

PLATO PRINCIPAL:

1. COCHINILLO AL HORNO

POSTRE:

1. PESTIÑOS

CHAMPIÑONES RELLENOS DE CANGREJO Y LANGOSTA

INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS

3/4 partes de taza de mantequilla derretida, en dos mitades

1 500 g de champiñones frescos, sin piel

1 taza de picatostes condimentados

1 taza de queso mozzarella rallada

1 lata de carne de cangrejo, escurrida

1 cola de langosta de 450 g, limpia y cortada en trocitos

3 cucharadas de ajo picado; un cuarto de taza de queso mozzarella rallada (opcional).



ELABORACIÓN

Precalentar el horno a 375 grados F (190 grados C). Embadurnar con mantequilla una bandeja de horno grande con aproximadamente 1/4 taza de mantequilla derretida. Colocar los champiñones en una sola capa sobre la bandeja para hornear. En un tazón mediano, mezcle las migas de pan aplastado, la mantequilla restante, queso rallado, carne de cangrejo, la langosta y el ajo. Coloque la mezcla en los champiñones en el lugar donde se han extraído los pies.

Hornear de 10 a 12 minutos en el horno precalentado, o hasta que estén ligeramente doradas en la parte superior. Espolvorear con queso adicional, si se desea, y servir caliente.

JOSE LUIS GALÁN

CALLOS A LA MADRILEÑA

INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS

- 1 Callos de ternera
- 1 Chorizo asturiano
- 1 Morcilla de cebolla
- 150g Panceta
- 1 Hoja de Laurel
- 2 Dientes de ajo
- 50g Salsa de tomate
- Mezcla especias para callos al gusto
- Guindilla al gusto
- Salsa de tomate



ELABORACIÓN

Limpiamos bien los callos y los cortamos en trozos cuadrados. Una vez limpios, los ponemos a cocer con una hoja de laurel y un buen puñado de sal, agregando también la panceta o carne de jamón o lacón y las especias para callos. Dejamos que los callos se hagan durante 4 horas en cacerola tradicional. Una vez estén cocinados, los escurrimos y reservamos el agua de la cocción.

Cuando falte una hora para terminar la cocción tradicional, agregamos el chorizo y la morcilla, que habremos semicocido aparte.

Preparamos una salsa pochando dos dientes de ajo con la cebolla muy picada y una guindilla para que los callos tengan un puntito picante. Entonces agregamos una cucharada de salsa de tomate, los callos cocidos, los chorizos y morcillas troceados. También vamos incorporando poco a poco, el caldo de la cocción. Terminamos dejando hervir el conjunto durante 20 minutos hasta que adquiera cremosidad y llegue a una textura deseada.

CARLOS SANCHO

COCHINILLO AL HORNO

INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS

Cochinillo lechal de menos de 4 kg

Agua

Sal y pimienta al gusto.



ELABORACIÓN

Precalentamos el horno a 190C y mientras salpimentamos el cochinillo o lechón. Lo colocamos con las costillas hacia arriba sobre una bandeja de horno y lo horneamos 90 minutos a 190C con función vapor.

Si no tenéis esa función en vuestro horno, podéis hornearlo sobre la rejilla y poner debajo una bandeja llena de agua y os quedará perfecto.

Tras los 90 minutos, damos la vuelta al cochinillo con cuidado y dejamos que se ase otros 30 o 40 minutos sin tocar la temperatura. Así se irá dorando muy despacio la piel y la grasa se fundirá manteniendo muy tierno nuestro asado. Finalmente, gratinamos durante 4 minutos para conseguir un dorado perfecto y una piel crujiente.

JAVIER ROMEU

PESTIÑOS

INGREDIENTES

750 g de harina

250 ml de aceite de oliva

250 ml de vino blanco

1 rama de canela

1 cáscara de limón

1 cucharadita de sal

Azúcar



ELABORACIÓN

Ponemos el aceite, la canela y la piel del limón en una sartén para freírlos a fuego no muy fuerte para evitar que el aceite se queme. Después, dejamos que este se enfríe, eliminamos la cáscara de limón y la canela, y reservamos el aceite en un recipiente aparte.

Incorporamos el vino blanco, la sal y un poco de harina, y mezclamos bien. Vamos añadiendo harina poco a poco al final tendremos que hacerlo con las manos- hasta obtener una masa muy suave.

Formamos pequeñas bolas y las estiramos con un rodillo hasta que queden muy finas. Unimos dos laterales, presionamos la unión de las dos masas para que permanezcan bien pegadas. Finalmente, freímos en abundante aceite hasta que estén dorados por ambos lados, los colocamos sobre papel absorbente y los embadurnamos de azúcar antes de que se enfríen por completo.

AARÓN MONTARAZ