

Recetario del II Concurso de Recetas de Chirimoya Fino de Jete

- SEMIFINAL
- FINAL

II Concurso de Recetas de Chirimoya "Fino de Jete"



D.O.P. CHIRIMOYA
Costa Tropical
GRANADA MALAGA

Colabora:



KINDER SORPRESA

ARIANNE GALINDO. FINAL



- **Ingredientes y Elaboración:**

- **Para el relleno del kínder:** 145 gr. de harina, 25 gr. de azúcar, 7 gr. de miel, 1,5 gr. de bicarbonato, 50 gr. de agua, 120 gr. huevo pasteurizado, 5 gr. de sal. Mezclar todos los ingredientes y triturar hasta que no queden grumos.

Reservar en frío dentro de un molde de medio huevo, congelaremos y cuando este congelada juntaremos las dos mitades dándole un poco de calor con las manos.

Introducimos un palillo por la parte que menos se vea y volveremos a meter en el congelador.

Derretimos el chocolate blanco con un poco de manteca de cacao cuando este derretido bañaremos los huevos y los dejamos en una bandeja con papel absorbente, descongelar una hora mínimo.

- **Para el Bizcocho de Morcilla:** 235 gr. de harina, 235 gr. de azúcar, 4 huevos, 120 gr. de aceite, 1 sobre de levadura, 120 gr. de zumo de naranja, 330 gr. de Mozilla sin tripa desmenuzada.

Batir los huevos con el azúcar hasta que se blanqueen. Añadiremos la harina tamizada poco a poco, cuando este bien integrando iremos añadiendo los demás ingredientes uno a uno.

- **Montaje:**

Trituraremos el bizcocho y lo pondremos en el fondo del plato, pondremos el huevo encima del bizcocho y a continuación pondremos el helado de leche fresca de almendra. Para acabar le pondremos una lámina de papel de plata comestible encima del huevo, y petazetas de chocolate al helado por encima.

MAR Y MONTAÑA, GAMBON SOBRE NIDO DE TARTAR DE CHIRIMOYA.



• Ingredientes y Elaboración:

- **Para los nidos.** Masa Filo. Extendemos la masa y la cortamos en cuadraditos a medida del molde que vamos a utilizar, utilizamos 4 laminitas por molde, pincelamos cada una con aceite de oliva y las colocamos una encima de otra. Horneamos hasta que quede crujiente.

- **Para las Tuiles Coral.** 10 gr. de harina, 55 ml de agua, 60 ml de aceite de girasol, una pizca de Sal y colorante alimenticio (negro, rojo y verde). Mezclamos los ingredientes con batidora menos el colorante, dividimos la mezcla en tres e integramos a cada uno un colorante. Poner una cucharada de la mezcla en una sartén antiadherente caliente, dejar que hierva y colocar en un papel absorbente, dejar enfriar.

- **Para las huevas de caviar de Chirimoya.** 50ml de zumo Chirimoya, $\frac{1}{2}$ l de aceite de girasol, 1 hoja de gelatina neutra. El aceite de girasol debe de estar muy frío, hidratar la gelatina y calentar con el zumo de chirimoya a fuego medio hasta mezclar muy bien y conseguir una mezcla espesa. Llena una jeringuilla con la mezcla y vierte la mezcla gota a gota en un vaso batidor alto lleno de aceite frío. Las gotas irán cayendo poco a poco por el vaso y cuando lleguen al fondo se habrán solidificado en forma de bolitas. Cuela el aceite para separar las esferas de mango y coloca las bolitas en un plato o recipiente limpio.

Para los sabores de mango y frutos rojos repetir con sus zumos correspondientes.

- **Para la crema de chirimoya.** 300 gr de pulpa de chirimoya, 25 gr. de maicena y 10ml de agua. Poner a calentar la pulpa de chirimoya muy triturada, añadir el agua y la maicena hasta conseguir una mezcla homogénea.

- **Para la decoración.** 7 Gambones. Asamos los gambones con un punto de sal, limpiamos y reservamos la cabeza y el cuerpo limpio.

• Montaje:

Colocamos sobre el nido una base de crema de chirimoya, encima de la crema un gambón pelado y vamos decorando con la cabeza, los corales y huevas de chirimoya, mango y frutos rojos.

CHIRMOYA DE OTOÑO EN JETE

SERGIO GONZALEZ. FINAL



• Ingredientes y Elaboración:

- **Para el ciervo marinado:** 400 gr. de lomo de ciervo, 20 ml. de Pedro Ximénez, Romero, Tomillo, Sal, Pimienta.

Marinar durante 24 horas.

- **Para la gelatina de chirimoya:** 300 ml. pulpa de chirimoya, 2 hojas de gelatina, Hidratar la gelatina en agua, calentar la chirimoya y mezclarla con la gelatina. Verter sobre un recipiente y enfriar.

- **Para los dados de chirimoya:**

Cortar dados de chirimoya, despepitar y marcar a la plancha con mantequilla, sal y pimienta.

- **Para las salsas:** 100 ml. de Jugo de carne, 30 ml. de pulpa de chirimoya, 5 ml. de zumo de frutos rojos, Mezclar y calentar todo.

- **Para la cebolla francesa glaseada:** 3 cebollas francesas, 100 gr. de mantequilla, Tomillo, Romero. Cocer las cebollas francesas en la mantequilla con las hierbas.

- **Para el bizcocho de Chirimoya:** 200 gr. de pulpa de chirimoya, 20 ml. de agua, 20 gr. de albúmina, 30 gr. de harina, Sal. Triturar todo y meter en un sifón, ponerle 2 cargas y rellenamos medio vaso de Plástico. Lo metemos en el microondas 30 segundos.

- **Para el cóctel:** Agua, 330 ml. de pulpa de chirimoya, 120 ml. de Ron Mondero, 120 ml. de Vodka, 330 ml de Rania Calvente, Menta. Infusionamos todo.

- **Para el Crujiente de Chirimoya:** 100 gr. de arroz muy cocido, 30 gr. de Chirimoya. Triturar todo, verter sobre papel sulfurizado, dejar secar, cortar trozos y freír en aceite.

• Montaje y decoración:

Hoja de Capuccina, Frambuesa, Pan de Higos, Germinado de pino, Foie a la plancha, Castañas.

Marcamos el ciervo y el foie, reservamos. Marcamos la cebolla francesa, los dados de chirimoya y las castañas. Decoramos al gusto y acompañamos con el coctel y con el crujiente de chirimoya.

MILHOJAS DE PAN BAO, MAGRET DE PATO Y CHIRIMOYA.

MARÍA OGINO. FINAL



• Ingredientes y Elaboración:

Magret de pato, germinados de brocoli (en este caso fueron de propia geminación porque fueron difícil de encontrar).

-**Para el Pan Bao:** 250 gr. de harina de trigo, 6 gr. de levadura fresca, 160 ml. de agua, 1 cucharada de azúcar. Amasamos los ingredientes y dejamos reposar hasta que duplique su tamaño, dividir en dos porciones y estirar hasta que la masa quede medio centímetro de grosor. Colocar en la vaporera y cocinar 5 minutos.

-**Para la gelatina vinagreta de chirimoya:** 4 hojas de cola de pescado (gelatina), 200 gr. de pulpa de chirimoya, 1 y ½ cucharadita de mostaza antigua, ¼ cucharadita de sal, 1 pizca de pimienta molida, 3 cucharadas de crema de vinagre de manzana verde, 1 pizquita de curry, ¼ de taza de aceite de oliva mezcla suave. Hidratar bien la gelatina y secar el exceso de agua, poner todos los ingredientes e intentar integrar bien, reservamos en frío.

-**Para la gelatina de chirimoya:** 4 hojas de cola de pescado (gelatina), 200 gr. de pulpa de chirimoya, 1 cucharadita de azúcar, 1 chorrito de limón. Hidratar la gelatina y secar el exceso de agua, poner todos los ingredientes juntos e integrarlos bien.

-**Para el Coral:** Colorante alimenticio en polvo, 10 gr. de harina, 55 gr. de agua, 60 gr. de aceite de girasol, 1 pizca de sal, 1 pizca de caldo de pollo en polvo, ¼ de cuchara de colorante rojo en polvo. mezcla todos los ingredientes hasta conseguir una mezcla homogénea. Hacer la mezcla en cucharadas en una sartén antiadherente a fuego lento y mucha paciencia para que salgan los corales perfectos.

-**Para la salsa de foire:** 100 gr. de crema de foire, 1 cucharada de aceite de Magret, 1 piza de pimienta, 1 pizca de sal, ½ taza de nata para cocinar, ¼ de taza de vino blanco semidulce (la Finca de la Malcriada). Saltear la crema de foire y añadir la sal, la pimienta y el vino blanco hasta que quede el Foire diluido y se forme una mezcla homogénea, se le añade la nata y reducir un poco.

• Montaje:

Emplatado al gusto y a disfrutar del plato.

PIONONOS DE MOUSSE DE CHIRIMOYA Y CALABAZA, ESFERIFICACIONES Y AIRE DE CHIRIMOYA CON SALSA DE CHIRIMOYA Y MANGO.



• **Ingredientes:**

Chirimoya, Ajonjolí, Alginato y Cloruro de Calcio, Pitahaya, Xantana, Nueces, Mango, Kale, Brotes de guisantes, Semillas de calabaza, Mantequilla Calabaza, Lecitina de soja, Elastic, Ascórbico.

• **Elaboración:**

- **Para el pionono**, con elastic se hace una gelatina de chirimoya y se rellena con una mousse de chirimoya y calabaza.

- **Esferificaciones**, con alginato y cloruro de calcio se hacen esferificaciones de chirimoya.

- Salsa de Chirimoya y mango.

- Gel de Pitahaya, pitahaya y xantara.

- Polvo de Nueces.

- Kale crujiente, brotes de guisante.

- Semillas de calabaza, tostadas con mantequilla de chirimoya.

- Aire de Chirimoya, con lecitina y un aireador.

• **Montaje:**

Colocamos los piononos, las esferificaciones en el plato y decoramos con la salsa y semillas al gusto.

SUSPIROS DE CHIRIMOYA.

GORETTI BUSTOS. FINAL



- **Ingredientes y Elaboración:**

- **Para la mousse:** 400 gr. de pulpa de chirimoya, 5 hojas de gelatina neutra, 15 ml. de leche, 300 gr. de nata para montar fría, 20 gr. de azúcar blanca, 30 gr. de azúcar glass, 3 claras de huevo.

Hidratar la gelatina con agua. Montar la nata fría con el azúcar. Montar las claras con el azúcar glass . Calentar la leche con la pulpa y añadir la gelatina hidratada.

Mezclar todo con movimientos envolventes primero la leche con la pulpa, a continuación, las claras y después la nata. Remover. Y una vez todo integrado vertemos en la manga pastelera para rellenar los buñuelos.

- **Para los Buñuelos:** 400 gramos harina de trigo, 1 sobre de levadura química tipo Royal, 250 centímetros cúbicos de agua, 10 gr. de Pulpa de chirimoya, 1 pizca de sal, aceite para freír.

En un bol mezclar la harina con la sal, la levadura y el agua. Incorpora la pulpa para darle sabor a la mezclar, conseguir una masa homogénea. Freír los buñuelos hasta que se doren en una olla con suficiente aceite.

- **Montaje:**

Rellenar el buñuelo con la mousse de chirimoya con la ayuda de la manga pastelera. Colocar una base de galleta oreo desmenuzada para dar un tono de tierra, agregar un poco de mousse de chirimoya alrededor del buñuelo relleno y decorar con sirope de chocolate, trocitos de carne de membrillo caseras y mermelada.

VACÍO DE CORDERO SEGUREÑO IGP Y CHUTNEY DE CHIRIMOYA.

LUCAS MARTIN, SEMIFINALISTA



- **Ingredientes:**

2 chirimoyas, 1 cebolla roja, cardamomo, jengibre, pimiento rojo, chile, canela, vinagre, azúcar, aceite de oliva.

- **Elaboración:**

-**Para el Chutney**, pela y retira cada semilla de la chirimoya, cortándola en trozos, sofríe la cebolla y el pimiento con un toque de aceite de oliva virgen extra, añade el ajo y el jengibre rallado, y dejar que repose, el chutney necesita tiempo para que sus sabores se intensifiquen y armonicen.

-**El cordero**, asado al gusto de cada uno.

- **Montaje:**

Un banquete en el cual se unen el chutney acompañado de trocitos de cordero segureño dando un toque de inspiración andaluza.

PANACOTA DE CHIRIMOYA.

ELENA MONTORO, SEMIFINAL.



- **Ingredientes:**

300 gr. de pulpa de chirimoya, 1 sobre de gelatina neutra (10gr), 200 gr. de leche, 300 ml. de nata para montar, 35 gr. de azúcar,

- **Elaboración:**

Hervimos la nata con el azúcar y la pulpa de chirimoya. Apartamos del fuego cuando rompa la ebullición. Batimos todo muy bien. Calentamos la leche en el microondas y disolvemos la gelatina en la leche caliente. Mezclamos todos los ingredientes usando la batidora hasta integrarlo bien. Verter en el preparado en pequeños moldes individuales y dejar enfriar, preferiblemente en la nevera, mínimo de 3 horas aproximadamente hasta que esté bien cuajada.

- **Montaje:**

Servir la Panacota en el molde individual decorando con un coulis de frutos rojos y una hojita de hierbabuena.

TARTA DE QUESO CON CHIRIMOYA

GORETTI BUSTOS, SEMIFINALISTA



- **Ingredientes:** 500gr de pulpa de chirimoya, 500gr. de nata para montar, 200 gr. de queso crema de untar, 200ml. de leche entera, 3 sobres de cuajada, 70gr. de mantequilla, 18 galletas Digestive, sirope de Chocolate.

- **Elaboración:**

-**Para la base.**- Desmenuzamos las galletas y mezclamos con la mantequilla derretida, trabajamos la mezcla y colocamos en la base de un molde, meter en el frigorífico durante unos 10 minutos.

-**Para la tarta.**- poner a hervir a fuego medio la leche, la nata, el queso y la pulpa de chirimoya. Una vez derretido todo, añadir los sobres de cuajada. A continuación, verter la mezcla sobre la base de galletas. Dejar enfriar en el frigorífico durante 6 horas, hasta que cuaje perfectamente.

- **Montaje:**

Retirar del molde y emplatar decorando con frutas del bosque y sirope de chocolate.

HOJALDRADO DE CARRILLADA Y CHIRIMOYA.

HECTOR ROMERO, SEMIFINALISTA



- **Ingredientes:** 300 g de carrillada de cerdo ibérico, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo, 3 dientes de ajo, 1 cebolla, 1 tomate, 250 ml de vino Pedro Ximénez, 2 hojas de laurel, 1 l de caldo de carne, sal y pimienta, 1 gr. de comino, 1 gr. de pimentón, harina, 300 gr de chirimoya, 1 CC. de Agar-agar, masa de hojaldre preparada, aceite de oliva, granos de enebro.
- **Elaboración.**

Se prepara la carrillada de cerdo ibérico limpiándola, salpimentándola y dorándola en aceite tras enharinarla. En el mismo aceite, se sofríen las verduras y se agrega la carne junto con el vino hasta evaporar el alcohol. Se hace un caldo con la grasa sobrante, laurel, enebro, sal y pimienta. Luego, se cocina la carne con especias, pulpa de chirimoya y el caldo durante 1 hora y media.

Se hornean las semillas de chirimoya y se elabora una glasa con su pulpa y Agar-agar. El hojaldre se hornea, se aplana y se reserva. Se desmenuza la carne, se mezcla con la salsa y se calienta. Se tritura la salsa de chirimoya y se espesa.

- **Montaje.**

Se rellena el hojaldre con la carne y chirimoya, se cubre con otra capa de hojaldre y se baña con la glasa. Se rallan semillas de chirimoya y se decoran con glasa de carne antes de servir.

FALSO CANELON DE CHIRIMOYA CITRICA, RELLENO DE TARTAR DE ATUN Y RAPE SOBRE AJO NEGRO.



- **Ingredientes y elaboración:**

-**Para el canelón:** 300 gr. pulpa de chirimoya, 0,3 Agar-agar, ralladura de lima, citronela.

Hervir todo y verter sobre una bandeja y enfriar.

-**Para el tartar de Atún y Rape:** 50 gr. atún, 50 gr. rape, cebolleta, cebollino, lima, soja, sal

Aderezar al gusto.

-**Para el ajo negro:** 200 ml. de leche, 50 gr. almendra, 10 ml. aceite de oliva, 3 ml. vinagreta de Jerez, 1 ajo, tinta de calamar, pasta ajo negro, sal.

Triturar todo.

-**Decoración:** Flor de ajo. Hoja de Capuccina. Caviar de Yuzu. Aceite de oliva. Esferificaciones de mango y naranja. Aceite Plancton. Galleta mantequilla negra.

- **Montaje:**

Cortamos la gelatina como si fuera un canelón, lo rellenos con el tartar y lo enrollamos en cilindro. Lo colocamos sobre una base de ajo negro y lo decoramos al gusto.

CHIRIMOYA EN TEXTURA TROPICAL CON TIERRA DE PISTACHOS Y EMULSION DE MANDARINA Y CHIRIMOYA.



• Ingredientes:

Chirimoya. Ron Pálido. Proespuma fría. Pistachos. Aguacate. Mantequilla. Sésamo. Espinacas. Mandarina. Cacahuetes. Soja. Ajonjolí. Agar-agar. Lima.

• Elaboración:

- **Chirimoya osmotizada con ron Pálido.** Macerar la chirimoya al vacío con el ron y dejarla hasta su utilización.

Espuma de Chirimoya. Hecha con un poco de almíbar TPT y proespuma frío.

- **Tierra de Pistachos.** Triturar los pistachos con Aguacates tostados con mantequilla y sésamo.

- **Gel de Espinacas.** Para hacer un gel verde escaldar las espinacas para aumentar el color y el sabor, triturar, colar y añadir lima.

- **Emulsión de mandarina y Chirimoya.** Realizar la emulsión con el zumo y la pulpa de la chirimoya añadiendo Agar-agar hasta tener una textura de Gelée, triturar y reservar.

- **Cacahuetes, soja (brotes) y ajonjolí.** Para terminar el plato.

• Montaje:

Colocamos las esferificaciones en el plato y decoramos al gusto.

NIÑOYAKI RELLENO DE CHIRIMOYA, TARTAR DE CARABINERO Y HELADO DE COCO Y CHIRIMOYA.

ARIANNE GALINDO, SEMIFINAL



- **Ingredientes y Elaboración:**

- **Para la niñoyaki:** 145 gr. de harina. 25 gr. de azúcar. 7 gr. de miel. 1,5 gr. de bicarbonato. 50 gr. de agua. 120 gr. huevo pasteurizado. 5 gr. de sal.

Mezclar todos los ingredientes y triturar hasta que no queden grumos.
Reservar en frío.

- **Para el relleno:** 500 ml. de pulpa de chirimoya. 70 gr. de yema. 40 gr. de Maizena. 180 gr. de azúcar.

Ponemos la pulpa a calentar, moviéndola para que no se agarre sin que llegue a hervir, cuando este caliente, se lo añadimos a la mezcla de azúcar yema y maicena.

La mezcla la volveremos a llevar a fuego, moviendo para que no se queme, hasta que espese y retiramos del fuego, la dejaremos enfriar. Una vez fría rellenamos una manga con la crema y la verteremos sobre moldes de semiesfera y la llevaremos al congelador.

- **Para el tartar de carabinero:** 500 gr de carabinero. C/s de chalota. C/S de cebollino. Jugo de una lima. Ralladura de una lima.

Pelamos los carabineros y le retiramos la tripa y cortamos en daditos pequeños, cortamos la chalota en daditos y se lo añadimos al carabinero, añadimos el zumo de lima y sazonomos. La ralladura de lima se la rallamos cuando ya este empelado.

- **Montaje:**

Sacamos la semiesfera congelada, la pasamos por la niñoyaki y la freiremos hasta que esté dorada, si es para comer después de hacerla la introduciremos en el horno a 180°C durante 4 minutos, dejamos que baje de temperatura y el plato la colocamos encima pondremos el tartar de carabinero, al lado el bizcocho semi roto y encima el helado.

SOUFLE DE PESTIÑOS RELLENOS DE CHIRIMOYA.

MARÍA OGINO.SEMIFINAL



- **Ingredientes:**

-**Para la crema:** 500 ml. de nata fresca, 300 gr. de azúcar, 200 gr. de claras, 12 hojas de gelatina, 800 gr. pulpa de chirimoya, 250 gr. de mascarpone.

-**Para el Pestiño:** 500 gr. de harina, 125 ml. de aceite de oliva (aromatizado con cascara de limón y anís en grano), ½ cucharada de Canela, 93 ml. vino blanco.

-**Para la Tierra:** 250 gr. de frutos secos (nueces de macadamia y anacardos), 25 gr. de pasa, 1 cucharada de manteca de cacahuets, 200 gr. de chocolate con leche de la Alpujarra.

-**Para el chocolate de chirimoya:** 200 gr. de chocolate blanco, 300 gr. de pulpa de chirimoya.

- **Elaboración:**

Se prepara la crema de chirimoya montando la nata y el merengue por separado. Se bate el mascarpone hasta que quede cremoso y se reserva. Se calienta parte de la pulpa de chirimoya al baño maría para disolver la gelatina y luego se mezcla con el resto de la pulpa. Se integran el merengue, la nata, el mascarpone y la pulpa con movimientos envolventes, y se reserva en fr.

Para el soufflé, se amasan los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea, se deja reposar 30 minutos, se extiende y se corta en porciones redondas. Se fríen en aceite caliente hasta que se inflen y formen una bolita. Una vez frías, se rellenan con la crema de chirimoya.

- **Montaje:**

Emplatarse colocando una base de tierra y sobre ella el pestiño relleno, terminaremos dándole un toque de chocolate de chirimoya.

TARTA DE CHIRIMOYA.

LEOPOLDINA ALBERTUZ.SEMIFINAL



- **Ingredientes:**

300 gr. de pulpa de chirimoya, 300 gr. de nata para montar, 50gr. de azúcar, 15 ml. de leche, 3 claras de huevo, 6 hojas de gelatina neutra, 140 gr. de galletas digestive, 80 gr. de mantequilla, Colorante de color verde, Frutos rojos, pepitas de chocolate negro para fundir (para decorar).

- **Elaboración:**

- **Para los filamentos de caramelo:** 100gr de azúcar y 100ml de agua. Los mezclamos y Ponemos a hervir sin remover, cuando tenga un color dorado retiramos y dejamos enfriar un poco para que espese y poder hacer sobre un papel de hornear la figura que deseemos. Dejar enfriar.

- **Para la base de la tarta.** trituramos las galletas hasta convertirla en polvo y añadir la mantequilla derretida, mezclar todo. Colocar la mezcla triturada y aplastar con el dorso de una cuchara sopera para que la base quede lisa y apretada en moldes pequeños desmontables.

- **Para la tarta de chirimoya:** hidratar las hojas de gelatina. Montar la nata muy fría y reservar. Montar las claras con el azúcar glass y reservar. Calentar la leche con la pulpa y añadir la gelatina hidratada. Mezclar todo con movimientos envolventes primero la leche con la pulpa, a continuación, las claras y después la nata. Remover para que no se bajen. Verter la mezcla en los moldes sobre la base de galleta reservar en el frigorífico al menos unas 6 horas antes de consumir

- **Para la crema de decoración.** Un poco de chirimoya bien triturada, con un poquito de agua, Maizena según el espesor deseado y colorante alimenticio de color verde, todo muy bien mezclado. Reservar.

- **Montaje:** Desmoldar y decorar con frutos rojos, pepitas de chocolate, el filamento de caramelo y crema.