

Las ensaladas también son para el invierno

El concurso de Ensaladas sorprende a la profesión en Sandwichforum

Una de las novedades de la sexta edición de Sandwichforum era la convocatoria, por vez primera, de un concurso de ensaladas entendido, no como una competición de gran altura tipo la que se celebra en Navarra, sino una encaminada a demostrar que este tipo de preparaciones se ha convertido en el entrante preferido, no sólo de los restaurantes de servicio rápido, sino también de los fast casual y de los casual.

A la final de dicho concurso llegaron siete profesionales, de los que uno -y que prometía- era Borja de la Sierra, de la conocida Granja Elena de Barcelona: una casa de comidas, a tope todos los días de la semana. La indisposición de su jefe de cocina, ese día, le obligó a quedarse en su restaurante.

El jurado (presidido por Joaquim Ros, director de Mercados de Mercabarna), compuesto por profesionales pertenecientes a cadenas de restaurantes casual y fast casual, junto a expertos en análisis sensorial y cuarta gama, quedó sorprendido por el nivel competitivo de los concursantes destacando, por un lado, el aspecto creativo de los procedentes de los establecimientos hoteleros; y, por otra parte, el aspecto más asentado en el producto, de los que llegaban de restaurantes y sus proveedores.

La puntuación dejó muy próximos a los dos colegas de la cadena Tryp, quedando el repre-

sentante de la cadena Gran Palas de La Pineda de Salou, también muy cercano a ambos. En la ensalada presentada por Sud'n'sol destacó el uso de las 'tapenades (una especie de pisto de origen galo)', novedad en la zona de exposición de Sandwichforum; y en la presentada por Juan Castro, chef corporativo del Grupo Cacheiro, la altísima calidad del bacalao, procedente de la firma Perelló de Barcelona, recientemente premiada por su tradición de tres generaciones dedicadas a mantener o mejorar la calidad de su producto. Pero quien destacó por su fidelidad a las normas del concurso fue Barthy López de Sergifruit-V Gama, uno de los distribuidores de Mercabarna que tuvo el arrojo de presentarse, sabiendo el valor comercial que para él suponía avanzar sobre las posiciones adquiridas en el mercado de los Cuttings, Guzman, Gurmalia... por permitirle, en un solo día, conocer una serie de operadores de alto interés para referenciar para su cartera de clientes. ●

RN

ENSALADA DE SARDINAS MARINADAS CON TARTAR DE TOMATE, BROTES DE LECHUGAS Y VINAGRETA DE FRAMBUESAS

Ion García, chef Hotel Gran Palas. Salou(Tarragona)

Ingredientes

- 3 uni. Sardinas
- 200 gr. Sal gorda
- 10 dcl. Aceite de oliva
- 100 gr. Tomate
- 1 cuch. sopera de aceite de sésamo
- 10 gr. Pipas
- 20 gr Mezclun de brotes
- 10 gr. Escarola
- 20 gr. Frambuesas
- 10 gr. Granos de granada
- 10 gr.Huevas de salmón
- 25 gr. Aceite - 5 gr. de vinagre de frambuesa - sal - caramelo de balsámico
- 10 gr. Olivada



Elaboración:

- Lavar las sardinas y quitarles las escamas. Colocar en un plato cubiertas con la sal gorda durante 30 minutos. Sacar de la sal, filetear e introducir en el aceite de oliva y reservar.
- Poner un cazo con agua al fuego y escaldar el tomate. Una vez escaldado enfriar y pelar. Cortar en gajos y despepitar, cortar todo el tomate en dados y mezclar con las pipas y el aceite de sésamo. En un aro de acero poner las sardinas marinadas, el tártaro de tomate y reservar.
- Poner en un bol el aceite, la sal y el vinagre de frambuesa y montar una vinagreta. Una vez confeccionada añadir las huevas de salmón.

Montaje de la ensalada:

- Poner en una esquina del plato el buque de Mezclun y las hojas de escarola. Al lado opuesto, colocar el tártaro y las sardinas, poner en el buque de Mezclun la frambuesa y los granos de granada, aliñar con la vinagreta y decorar con la olivada y el caramelo de balsámico.

MEZCLUM DULCE SERGIFRUIT

Barthy López

Ingredientes

- 15 Gr. Mezclum Brotes Sergifruit
- 4 Gr. Espinaca Baby
- 4 Gr. Rucula Selvatica
- 75 Gr. Hinojo Cuenco
- 45 Gr. Tomate Kumato Vaciado
- 3 Gr. Cebolla Figueras Juliana
- 5 Gr. Miel
- 3 Ml. Vinagre Modena
- 3 Ml. Aceite Oliva Virgen Extra
- 1 Gr. Sal
- 3 Gr. Comino Molido

Elaboración:

- Descorazonar el tomate Kumato y separar la pulpa.
- Separar una hoja del hinojo con el tallo y limpiar.
- Hacer una juliana con la cebolla de figueras.
- Hacer una vinagreta con la miel, vinagre de Modena, Aceite de oliva, sal y comino molido, y emulsionar.

Montaje de la ensalada:

- Preparar una base con el mezclum brotes.
- Colocar encima de la base de mezclum el cuenco de hinojo.
- Montar el tomate encima del hinojo.
- Rellenar el tomate con la cebolla, rucula y espinacas baby.
- Terminar aliñando con la vinagreta de Miel.



ENSALADA DE OTOÑO CON BACALAO EN VINAGRETA DE ESPARRAGOS TRIGUEROS Y ROVELLONES

Juan Castro, Restaurantes Cacheiro

Ingredientes

- 300 gr de hojas de ensaladas variadas (de roble, radiccio, lollo rosso, endivia roja, escarola, hoja de acelga roja...)
- 1 manzana roja
- 40 gr. de bacalao horro
- 20 gr. tomates cherry
- 5 gr. zanahoria
- 2 unidades de rabanitos
- 5 gr. de aceitunas negras

VINAGRETA

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- Sal y pimienta recién molida
- 20 gr. de rovellones
- 20 gr. de espárragos trigueros
- 2 gr. de nueces

Elaboración:

- Cortar los troncos de las ensaladas elegidas con agua fría de forma rápida pero minuciosa.
- Lavar la manzana, partir por la mitad, quitar el corazón y laminar.
- Lavar los rabanitos, los tomates, la zanahoria y cortar a láminas.
- Laminar los rovellones y los espárragos y confitar. Unos minutos mas tarde, incorporar el bacalao, una vez confitado, añadir la pimienta, la sal, nueces y el vinagre de manzana.

Montaje de la ensalada:

- Colocar las hojas de ensalada en un vol de cristal transparente y seguidamente incorporar la hortalizas y el bacalao desmenuzado en escamas y añadir la vinagreta de rovellones y espárragos trigueros con las nueces y aceitunas.



ENSALADA MEDITERRANEA

Bruno Vigneron, chef demostrador, Sud'n'sol

Ingredientes

- 60 gr de mezcla de hoja de roble, acelga roja, romana y lollo rosso
- 1 cuchara de tomate cereza confitado sud'n'sol
- 2 alcachofas a la parillada sud'n'sol
- 1 cuchara de feta
- 1 cuchara de croutons
- 1 cuchara pequeña de aceite verde del pesto sud'n'sol
- 1 hoja de albahaca
- 2 cl. de vinagreta hecha con aceite de oliva, vinagre de Xerez, sal y pimienta



Elaboración:

- Mezclar la verdura con la vinagreta.
- Escurrir las alcachofas y el tomate.
- Poner la verdura sobre el plato, cubrir con las alcachofas, el queso, los croutons, el tomate y por encima del queso, una cucharadita de aceite verde. Terminar por la hoja de albahaca.

ENSALADA MIXXTA

Carlos Sáenz, Hotel Tryp Alameda Aeropuerto

Ingredientes	Preparación
Para el mil hojas de atún y tomate 150 gr. de toro 0,3 l. de agua de tomate raff 8 gr. de gelatina Salsa soja Sal	1. Cortar láminas de toro en rectángulos de 15x8 cm y marinarlo en soja. 2. Preparar una gelatina con el agua de tomate, refrigerar y cortar en rectángulo de 15x8 cm. 3. Montar en forma de milhojas.
Para el mix 10 gr. de ruckola salvaje 10 gr. mostaza roja 10 gr. de hoja de roble 10 gr. de frisse 5 gr. brotes de espárrago 5 gr. de germinado de cebolla	1. Realizar el mezclum con las 4 hojas. 2. Reservar en un lugar fresco hasta su utilización.
Para la vinagreta Salsa de soja Zumo de lima Ralladura de lima Aceite de oliva virgen extra arbequina	1. En un recipiente de acero inoxidable colocar todos los ingredientes y emulsionar la vinagreta.
Para las perlas de huevo Claros de huevo Aceite de girasol	1. Calentar el aceite de girasol a 68° y con ayuda de una jeringuilla ir tirando gotas de claras de huevo para formar las perlas. Escurrirlas en papel absorbente y agregar a la vinagreta.



Acabado y presentación

1. Aliñar ligeramente las hojas de con la vinagreta
2. Colocar en el mil hojas de atún y tomate
3. Terminar con las perlas de huevo

Germinados en el bosque

Eduardo Lezcano, Tryp Centro Norte Madrid

Ingredientes	Preparación
Para la base de ensalada	
20 gr. de pepino 15 gr. de aguacate 10 gr. de zanahoria 5 gr. de cebolleta tierna 4 gr. de jengibre 15 gr. de tomate cherry 7 gr. de aceite de oliva 2 gr. de sal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar los pepinos y cortar en taquitos finos, eliminando las pepitas. Realizar esta elaboración por servicios. 2. Pelar el aguacate y cortar en brunoise, reservando en un recipiente hermético con el hueso. Realizar esta elaboración por servicio. 3. Pelar la zanahoria y cortar en brunoise, reservar hasta su utilización 4. Eliminar las primeras capas de las cebolletas y picar en brunoise, reservar en refrigeración hasta su utilización, 5. Lavar y desinfectar los tomates con los productos específicos, aclarar y secar. Cortaremos en gajos y reservar en refrigeración, Realizar esta elaboración por servicio. 6. Pelar el jengibre de forma habitual y rallar con un microplane fino, reservar hasta su utilización en refrigeración. 7. Lavar y desinfectar el cilantro con los productos específicos, secar bien y reservar las hojas hasta su utilización.
Para la marinada	
1 gr. de ajo fresco 8 gr. de zumo de lima	Poner todos los ingredientes en un bol de acero inoxidable limpio y seco y realizar una marinada.
Para la "tierra"	
50 gr. de trompeta de la muerte 30 gr. de harina 30 gr. de almendra 4 gr. de sal 50 gr. de aceite de oliva 60 gr. de patata 2 bolsas de tinta de calamar Agua	<ol style="list-style-type: none"> 1. Triturar las trompetas de la muerte hasta hacer polvo, mezclar con la sal, almendra, harina y mantequilla; homear a 150° durante 18 minutos. Una vez frío, desmenuzar con la mano, hasta obtener una textura de arena de playa fina. Reservar hasta su utilización. 2. En un cazo con un poco de agua, colocar las patatas previamente peladas y cortadas en cachelos, en cuanto empiece a hervir contar 10 minutos, introducir la tinta de calamar y dejar cocer 3 minutos más. 3. Eliminar el agua, triturar en el vaso americano hasta obtener la fécula, estirar sobre papel antiadherente y dejar secar. Una vez seca, freír en aceite caliente, sazonar ligeramente y triturar. Reservar en un lugar seco y hermético. 4. Mezclar ambas elaboraciones, reservar hasta el emplatado en lugar seco.
Para los brotes de ensalada	
Brotos de ruckola Shiso morado Daikon Hoja de roble	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar y secar las hojas con los productos específicos y reservar en lugar fresco hasta su utilización.
Para la guarnición	
8 gr. de pepino 10 gr. de tomate cherry 5 gr. de cebolleta tierna 4 gr. de aguacate	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar y pelar el pepino y la cebolleta y cortar en brunoise. 2. Seleccionar las hojas del eneldo. 3. Sacar de los tomates cherrys las pepitas. 4. Pelar el aguacate y cortar en brunoise.
Para la mahonesa de setas	
20 gr. de aceite de oliva 8 gr. de harina 4 gr. de ajo fresco 8 gr. de sal Agua	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner en un cazo el aceite y cuando esté caliente, incorporar el ajo, mojar con la soja, dejar que reduzca y mojar con el agua hasta dar la textura de cremosa deseada.



Acabado y presentación

1. Sobre un plato de cristal O!Bol colocar las verduras picadas ligeramente aliñadas.
2. Colocar la "tierra" en la parte superior dando cierto volumen.
3. Colocar encima de la "tierra" la guarnición cortada en brunoise.
4. Aliñar los brotes con aceite de oliva para potenciar su brillo. Y colocar como si brotarán de la "tierra".
5. Colocar la crema suave de ajo.
6. Repasar el plato, y ver fotografía.