

Callada de foie con amendoados e bagazo de herbas

Para a callada de foie

- **1500ml. Caldo de ave**
- **500gr. Foie fresco**
- **150gr. Nata**
- **6u. Xelatina**

1. Hidratar as follas de xelatina nun baño de auga ben frío.
2. Levar o caldo de ave e ferver e introducir o foie en anacos dentro. Deixar ferver suavemente uns minutos antes de parar o lume e deixar repousar para que se funda toda a graxa do foie. Coar.
3. Incorporar a nata ó caldo e a xelatina hidratada, triturar e deixar arrefriar un pouco ata que a xelatina comece a callar, momento no que dispoñeremos a callada no prato fondo e deixaremos callar de todo na neveira.

Para la gelé de orujo de hierbas

- **600ml. De bagazo de herbas**
- **6gr. Agar agar**

1. Mesturar o agar agar co bagazo e ferver sen parar de remover.
2. Unha vez ferva, retirar do lume e deixar callar nunha bandexiña para que endureza e poder cortar uns dadinhos de 0,5 x 0,5. Reservar.

Para a guarnición

- **1 caixa. Almendoados**
- **Brotos micro (pequenos)** (Ex.: Acelga vermella, brote de remolacha, tatsoi ou mizuna)
- **65u. Flores begonia**
- **Aceite de oliva virxe extra**
- **Flor de sal (sal maldon)**

1. Triturar os amendoados nun bol coa axuda dunha man de morteiro para que nos queden anacos pequenos máis pequenos a modo de crumble.
2. Retirar as calladas de foie da neveira, xa calladas e dispoñer enriba un pouco de crumble de amendoados, uns dadinhos de gelé de bagazo de herbas, uns rotes e unha flor de begonia.
3. Unhas gotas de aceite de oliva e uns copos de flor de sal culminarán a callada.

Cocapizza de carbón activo con tomate, lacón e Arzúa-Ulloa

Para a masa de coca (50-60un)

- 1500 gr. de fariña de forza
- 1200 gr. de auga
- 36gr. de fermento fresco
- Unha culler pequena de allo en po
- Unha culler pequena de ourego
- 10 gr. de carbón activo en po
- 35 gr. de sal
- 2 culleres de aceite de oliva
- Fariña para estirar

PASO A PASO:

1. Mesturar todos os ingredientes na máquina a velocidade media e deixar repousar na neveira 1h dentro dun tupper hermético.
2. Formar con abundante fariña para manipulalas e darlles formas co troquel. (Facer 2-3 máis grandes para o showcooking e o resto en formato individual)
3. Colocalas nunha bandexa de forno (recomendable facelo en bandexa de buratos) a 220 grados de 2-3 minutos
4. Deixar arrefriar e reservar.

Para a Salsa de tomate

- 3u. cebolas
- 2 dentes de allo
- 3 kg. de tomate (triturado e colado por chino)
- 2 feixes de albáfega
- Aceite de oliva suave
- Sal, pementa e mel
- Aceite de oliva virxe extra
- Mel de Galicia

PASO A PASO:

1. Refogar a cebola xunto co dente de allo pelado ata que empece a tomar calor.
2. Engadir o tomate triturado e coado, ademais de agregarlle tamén a albáfega co feixe atado para poder retiralo ó final.
3. Salpementar e engadir un pouco de Mel de Galicia para quitar a acidez do tomate.
4. Unha vez reducido á metade, retirar a albáfega e triturar á thermomix.
5. Montar cun pouco de xantana e aceite de oliva virxe extra e arrefriar. Reservar nunha manga.

Cocapizza de carbón activo con tomate, lacón e Arzúa-Ulloa

Para os tomates secos

- **65 uds. De tomates cherrys (grandes)**
- **Unha culler pequena de allo en po**
- **Unha culler pequena de tomiño fresco**
- **Aceite de oliva virxe extra**
- **Sal, pementa e azucre**

PASO A PASO:

1. Escaldar os cherrys nunha pota de auga fervendo uns segundos, a continuación, arrefriar a un baño en auga con xeo para cortar a cocedura.
2. Pelar e cortar a parte do rabiño para que se suxeiten “de pé”.
3. Colocar os tomates nunha bandexa con papel de forno no fondo.
4. Aliñar os tomates co aceite de oliva, o allo en po, o tomiño picado, a sal e a pementa, ademais dun pouco de azucre.
5. Secar no forno a 100 grados durante 1.5 horas, ou ata que se ablanden e mingüen o seu tamaño á metade pero sen quedar secos de todo.
6. Retirar do forno e deixar arrefriar.

Guarnición

- **Lacón Galego**
- **Queiuxo Arzúa-Ulloa**
- **Pementón da vera afumado**

Presentación:

1. Enriba da masa da pizza xa cocida, colocar un pouco da salsa de tomate que preparamos.
2. Dispoñer algún tomate seco, o lacón cortado en lascas e, finalmente, cubrir co queixo.
3. Espolvorear un pouco de ourego seco antes de darlle un golpe de forno para fundir o queixo.
4. Dispoñer das coca-pizzas nunha pizarra ou madeira e espolvorear un pouco de pementón enriba.

Tarta de queixo Arzúa-Ulloa, Melindres e Arandos

Para a base

- **600gr de Melindre**
- **300gr. Manteiga**

PASO A PASO:

1. Chafar os melindres dentro dunha bolsa para obter unha area de melindres.
2. Fundir a manteiga e mesturala cos melindres rotos, poder formar unha base no molde (de silicona, acetato), dispoñendo a mestura e a apertar co cu dunha culler e arrefriar na neveira. Reservar.

Para a crema de queixo

- **1600 ml de nata líquida**
- **4 follas de xelatina**
- **600 gramos de queixo Arzúa-Ulloa**
- **200 ml de leite condensada**
- **600 gramos de queixo de untar** (philadelphia)
- **4 culleradas sopeiras de Mel de Galicia**
- **Raladura de lima**

PASO A PASO:

1. Nunha pota ó lume coa nata, fundir o queixo ralado dentro. Unha vez ben fundido, agregar as follas de xelatina, a mel, a leite condensada, remover e deixar temperar antes de mesturar co queixo de untar

e a raladura de lima, verter encima da base de melindres que antes preparáramos.

2. Deixar repousar na neveira un mínimo de horas ou ata que a xelatina faga o seu efecto.

Para a marmelada da cobertura;

- **800gr. Arandos (galegos)**
- **200gr. Azucre**
- **100gr. Augua**

PRESENTACIÓN

1. Unha vez a tarta fría e asentada, desmoldar e dispoñer a marmelada fría pero sen callar enriba da tarta.
 2. Dispoñer algún arando enteiro por enriba e terminar cunha folliña de menta e algún melindre a modo decoración.
1. Facer un almíbar coa auga e o azucre para, a continuación agregar os arandos e deixar cocinar uns minutos.
 2. Triturar e coar por un coador fino para eliminar calquera resto de pel ou semente que poidera quedar. Podendo agregar algo de líquido se é necesario.