

NADAL 2010
IES G.C.C



NADAL 2010
IES G.C.C

*REPRODUCCIÓ DEL
MENÚ DE GALA DEL
R.M.S TITÀNIC
(1912)*



R.M.S "TITANIC" - ABRIL 14, 1912

Menú de Primera Classe

Aperitiu

Blinis amb caviar

Ostres

Foie

Primer plat

Consomé Olga

Segons

Salmó poxat amb salsa Musselina

Tercers

Filet Mignon Lili

&

Xot amb salsa de menta.

Quarts

Pudding Waldorf

Melicotons amb gelatina de chartreuse (licor).

Eclairs amb xocolata i vainilla

Gelat

Cinquè

Postres nadalencs

Assortiment de pa, vi negre & cava.

23€



Caviar

INGREDIENTES

100 g de caviar
Pan integral
Mantequilla

ELABORACIÓN

Se dispone el caviar en una fuente rodeada de hielo. Se acompaña de pequeñas rebanadas de pan integral y de mantequilla. Con la mantequilla se unta el pan y encima se extiende el caviar. El caviar también se puede servir ya untado sobre el pan.

NOTA

Si se sirve al caviar ya untado, se puede picar muy finamente una cebolla, y con el zumo de un limón prepararse un aliño para poner sobre el caviar, aunque la cebolla y el limón pueden matar el sabor de las huevas del esturión.





Ostras

INGREDIENTES

1 docena de ostras
1 Limón
6 cucharadas de vinagre
Escalonia
Pimienta blanca

ELABORACIÓN

Las ostras se sirven muy frías y abiertas, acompañadas de los cuartos del limón. Se prepara un aliño con el vinagre, la escalonia muy finamente picada y un poco de pimienta, y se reparte por encima de las ostras. No se deben lavar nunca las ostras una vez abiertas.

NOTA

Las ostras eran consideradas como el entrante o entremés más refinado y exquisito.





Mousse de Foie Gras

INGREDIENTES

500 g de paté de foie gras
175 g de mantequilla
2 dl de nata líquida
Tartaletas y barquitas para rellenar

ELABORACIÓN

Se pasa por un tamiz fino el paté de foie y se le añade la mantequilla, que deberá estar a temperatura ambiente o medio fundida. Mezclar muy bien con una cuchara de madera hasta obtener una pasta espumosa. Añadir la nata líquida. Repartir la mezcla entre las tartaletas y las barquitas. Servir después de haber dejado reposar algunas horas.





Paté de Foie

INGREDIENTES

250 g de hígado de pato
100 g de grasa de pato
2 muslos de pato
1 cebolla
100 g de champiñones
2 cucharadas de nata líquida
1 copita de jerez
Sal y pimienta negra en grano

ELABORACIÓN

Fundir la grasa de pato en un recipiente. Fondear en la mitad de la grasa la cebolla picada gruesa. Añadir los muslos de pato deshuesados y troceados, el champiñón bien limpio y cortado en trocitos, y salpimentar. A continuación añadimos la copita de jerez y la nata líquida. Lo dejamos durante diez minutos a fuego lento. Se tritura la mezcla anterior y se pasa por un tamiz lo más fino posible. Cortamos en bastoncitos el hígado. En un molde untado con un poco de grasa de pato, se vierte una fina capa de la mezcla tamizada y colocamos unos bastoncitos de hígado. Repetimos este proceso hasta terminar. Se pone el molde cubierto con papel de aluminio al baño María durante una hora y media aproximadamente. Una vez frío, se cubre con grasa de pato derretida.





Consomé Olga

INGREDIENTES

1/2 kg de morcillo de vaca
1 hueso de rodilla
1 pechuga de pollo
2 claras de huevo
2 puerros
2 zanahorias
1 rama de apio
1 cebolla
3 l de agua
50 g de tapioca
50 g de puré de tomate
Sal

ELABORACIÓN

En el agua fría se pone el morcillo, el hueso y la pechuga de pollo. Espumar. Añadir la parte blanca de los puerros, las zanahorias troceadas, la rama de apio y la cebolla pelada. Al volver a hervir, espumar y añadir las claras de huevo. Dejar cocer a fuego lento hasta que la carne esté hecha. Colar el caldo y reservarlo. Añadir la tapioca al caldo y diluir el tomate. Cortar la pechuga de pollo en juliana cuando el consomé esté caliente. Rectificar de sal y servir.

NOTA

Con las proporciones dadas deben salir aproximadamente 2 litros de consomé.





Salmón con Salsa Muselina y Pepino

INGREDIENTES

1 y 1/2 kg de salmón (4 rodajas)
1 cebolla
1 zanahoria
1 pepino
Agua
Sal

SALSA MUSELINA

600 g de mantequilla
4 yemas de huevo
4 cucharadas de agua fría
1 cucharada de nata líquida
Limón (unas gotas)
Agua
Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Cocer en agua el salmón acompañado de la cebolla y la zanahoria.

Dejar enfriar en la misma agua donde ha cocido.

Preparar la salsa muselina poniendo en una cazuela las yemas de huevo y las cuatro cucharadas de agua fría, una pizca de sal y una pizca de pimienta. A fuego suave calentar, añadiendo la mantequilla poco a poco y removiéndolo con un batidor constantemente. Según vaya subiendo añadir agua fría a cucharadas (nunca más de tres). La cocción tiene que ser a fuego muy suave. Rectificar de sal y echar unas gotas de limón y la cucharada de nata. Servir el salmón en una fuente rodeado del pepino cortado en finas lonchas, y acompañar con la salsa.

NOTA

La base de la salsa muselina es la salsa holandesa a la que se añade nata.





Filete Mignon Lili

INGREDIENTES

1 y 1/2 kg de filete de ternera (4 filetes)
150 g de mantequilla
Agua
Sal

ELABORACIÓN

Sazonar los filetes y cocer cada uno con la mantequilla, teniendo cuidado de que la misma no se arrebate echándole una cucharada de agua en cuanto empiece a tomar un suave color marrón. Vigilar con atención y añadir agua cuantas veces sea necesario, procurando que quede un jugo no excesivamente ligero. Rectificar de sal.

NOTA

Acompañar, si se desea, con champiñones o pasta.





Cordero con Salsa de Menta

INGREDIENTES

1 y 1/2 kg de cordero
150 g de mantequilla
1/2 l de caldo de verduras
Sal

SALSA DE MENTA

50 g de menta
2 cucharadas de azúcar glas
5 cucharadas de vinagre
Sal

ELABORACIÓN

Trocear el cordero en pequeñas porciones, no mayores que el tamaño de un huevo, sazonarlo y cocerlo lentamente con la mantequilla, añadiendo un poco de agua cuando ésta empiece a tomar un color ligeramente marrón. Controlar la cocción del cordero, con la mantequilla y en su jugo, durante un cuarto de hora, y añadir el caldo de verduras dejándolo cocer hasta que el cordero esté tierno. La salsa de menta se prepara lavando muy bien las hojas de menta, picándolas bien y mezclando todos los ingredientes, el azúcar, el vinagre y la sal, en un recipiente. Servir el cordero acompañado de la salsa de menta al gusto.





Eclairs de Vainilla y Chocolate

INGREDIENTES

Manteca de cerdo

1 huevo

PASTA CHOUX

1 l de agua

400 g de mantequilla

15 g de sal

25 g de azúcar

500 g de harina

16 huevos

1 cucharada de agua de azahar

CREMA DE VAINILLA

200 g de azúcar

1 l de leche

1/2 ramita de vainilla

10 huevos

CREMA DE CHOCOLATE

150 g de chocolate de cobertura

25 g de mantequilla

Café





ELABORACIÓN

Se unta una placa de horno con una fina capa de manteca de cerdo. Con una manga pastelera llena aproximadamente por la mitad, hacer unas tiras de unos cuatro centímetros de longitud sobre la placa con pasta choux. Batir un huevo y pintar las tiras con él. Introducir al horno, precalentado a fuego medio. Una vez doradas, sacarlas del horno y cubrirlas con un papel de desgrasar para que no se reblandezcan al enfriarse. Ya frías, se abren por uno de sus laterales y se rellenan con la crema de vainilla. Como cobertura, se decoran con una capa de crema de chocolate.

Para la pasta choux, hervir en el agua el azúcar, la mantequilla y la sal. Retirar del fuego cuando hierva y añadir la harina. Mezclar la masa bien y secarla a fuego fuerte, removiéndola constantemente. Retirar del fuego y añadir los huevos de dos en dos, mezclándolo todo homogéneamente. Finalmente, añadir el agua de azahar.

Para la crema de vainilla, hervir la leche y añadir el azúcar y la rama de vainilla. Dejar a fuego muy suave durante unos 20 minutos. Batir aparte cuatro huevos enteros y seis yemas, y mezclar con la leche, vertiéndola poco a poco. Colar la crema por un tamiz fino y eliminar la espuma.

Para la crema de chocolate, fundir el chocolate al baño María con la mantequilla y una gotita de café.





Melocotones en Gelatina Chartreuse

INGREDIENTES

4 melocotones
350 g de azúcar
6 hojas de cola de pescado
3 claras de huevo
1 ramita de vainilla
1/4 l de agua
1/2 copa de licor de Chartreuse o Cointreau

ELABORACIÓN

Poner a cocer el agua con el azúcar y la ramita de vainilla. Cuando hierva, añadir los melocotones partidos por la mitad y sin hueso, durante cinco minutos. Se deja enfriar. Una vez frío, se sacan los melocotones y se deshecha la ramita de vainilla. Ablandar las colas de pescado en agua. Una vez hecho esto, se ponen las claras de huevo y las colas bien escurridas en un recipiente y se mezclan. Verter el almíbar de cocer los melocotones, junto con el licor, poco a poco, sin dejar de remover. Cocer la mezcla durante 20 minutos a partir de que hierva. A continuación colarlo por una servilleta fina para que no quede ninguna impureza. Dejar enfriar en el frigorífico. Una vez bien frío, colocar los medios melocotones por encima de la gelatina y servir.





Pudding Waldorf

INGREDIENTES

150 g de bizcocho
20 g de mantequilla
75 g de frutas confitadas variadas
25 g de uvas pasas
Ron
Coñac

CREMA INVERTIDA

1 l de leche
200 g de azúcar
1 docena de huevos
1 limón
1 naranja
1 ramita de vainilla

ELABORACIÓN

Untar un molde con mantequilla y añadir bizcochos troceados y empapados en ron. Se van colocando alternados con frutas confitadas y uvas pasas que hayan sido maceradas en coñac. Terminar de llenar el molde añadiéndole lentamente crema invertida para que se vaya mezclando adecuadamente con el bizcocho y las frutas. Cocer al baño María durante una hora y cuarto aproximadamente.

Para la crema invertida, poner a cocer un litro de leche, una corteza de limón o naranja, y una ramita de vainilla. Mezclar el azúcar con cuatro huevos enteros y las ocho yemas de los restantes. Añadir la leche poco a poco, batiendo los huevos a medida que lo vamos haciendo para que la mezcla no cuaje. Pasar por un chino fino y retirar la espuma.





Helado Francés

INGREDIENTES

100 g de azúcar
4 yemas de huevo
1/2 l de leche
50 g de praliné de almendras

ELABORACIÓN

Se mezclan el azúcar y las yemas, y se baten hasta que adquieran un color blanquecino. Añadir la leche hirviendo sin dejar de mover para que no cuajen las yemas. Se pasa por un chino muy fino, se le añade el praliné de almendras y se pone a enfriar.

