



by PEPE SOLLA

AGUACHILE DE MANZANA PINK LADY® CON CABALLA CURADA EN SAL

La caballa:

2 caballas gordas.

Sal.

Azúcar moreno.

Eviscerar las caballas, hacer lomos y cortar cada uno de forma longitudinal paralela a la espina para retirar esta, poner estos trozos sobre una cama de sal gorda y azúcar al 50%, cubrir con más sal y azúcar y dejar así durante unos 15 minutos, transcurrido ese tiempo lavar cuidadosamente, secar y reservar.



Aguachile de manzana:

1 Jalapeño fresco.

140 gr de pepino con piel.

175 gr de zumo de lima.

210 gr de tomatillo verde.

4 ramas de cilantro.

20 gr de cebolla morada.

6 gr de sal.

2 manzanas Pink Lady®.

¼ de aguacate.

Triturar todos los ingredientes hasta obtener una crema ligera, colar y reservar.

Además:

Brotes de albahaca.

Brotes de cilantro.

Cebolleta roja.

Acabado y presentación:



Cortar la en dados, cubrir el fondo del plato con el aguachile, disponer en el centro la caballa, cortar las cebolleta en láminas, terminar el plato con los brotes y la cebolleta.

OSTRAS, MANZANA PINK LADY® JUGO DE PEPINO Y APIO

Las ostras:

4 ostras gordas.

Jugo pepino:

1 pepino.

Sal.

Tabasco verde.



Licuar el pepino, aliñar con sal y tabas, reservar.

Manzana Pink Lady® asada:

2 manzanas Pink Lady®

Ácido cítrico.

Asar al horno a 180° hasta que estén bien hechas, triturar con un poco de ácido cítrico y colar, enfriar y reservar.

Además:

Apio.

Flores de capuccina.

Acabado y presentación:

Abrir las ostras, poner debajo un poco de jugo de pepino, poner la ostra encima y terminar con la manzana, el apio y las flores.

JUGO ACIDULADO DE AROMÁTICAS, MANZANA PINK LADY® Y YOGUR

El jugo:

15 gr de capuccina.

4 gr de cilantro.

15 gr de albahaca.

20 gr de tirabeques.

¼ de lima.

1 palo de citronella.

Ácido cítrico.

Azúcar.





Licuar las aromáticas, la citronella y los tirabeques, dar punto de ácido con el ácido cítrico. Hacer un jarabe al 50%, y añadir al jugo hasta edulcorar un poco, colar y reservar.

Manzanas:

1 manzana Pink Lady®.

Cortar en dados irregulares, reservar.

Queso:

1 queso de cabra de cabra, Touza Vella.

Cortar unos dados y reservar.

Además:

Yogur cremosos de cabra.

Flores de pensamiento y caléndulas.

Acabado y presentación:

Cubrir el fondo del plato con el jugo de aromáticas, en el centro poner una quenelle de yogur, a su alrededor los dados de manzana y queso, terminar con las flores y servir.



by CARLOS NUÑEZ

TIRADITO DE CABRACHO CON EMULSION DE PINK LADY®, MELISA Y JENGIBRE

Ingredientes:

150 gr de Cabracho
1 Manzana Pink Lady®
2 Hojas de melisa
2 gr de jengibre
2dl de AOVE
2 Rábanos
Cilantro
Cebolla Xnipek



Preparación:

Se lamina el cabracho en crudo y se extiende en un plato, se cortan el resto de ingredientes excepto el rábano y la cebolla y se emulsionan en una licuadora. Se vierte la emulsión encima del cabracho y se decora con rábano, cebolla y cilantro picado.

COSTILLA GLASEADA CON MELAZA DE MANZANA PINK LADY®

Ingredientes:

150 gr Baby ribs
1kg Manzana Pink Lady®
Azúcar moreno
Cilantro
Menta
Cebollino



Preparación:

Confitar las manzanas Pink Lady® (reservando una para decorar) con azúcar moreno y agua en una sartén hasta que se forme una melaza. Triturar y reservar la melaza.

Glasear el costillar con la melaza y hornear durante 20 min. Servir el costillar en una fuente y decorar con la manzana, la menta y el cebollino picado por encima y dorar con un soplete.



MANZANAS PINK LADY® AL VINO DEL BIERZO CON QUESO DE LUGO

Ingredientes:

Manzanas Pink Lady®

150gr de azúcar

Piel de naranja

Canela

Vino tinto del Bierzo

Queso de Lugo



Preparación:

Hervir las manzanas Pink Lady® en el vino con el azúcar, la piel de naranja y la canela durante una hora a fuego lento.

Servir las manzanas Pink Lady® cortadas con el queso y verter el vino que hemos usado para cocer por encima.