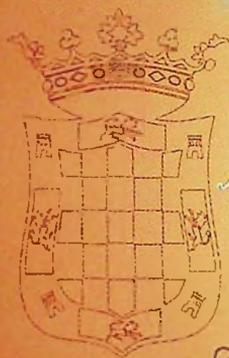




Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico

POLIDEPORTIVO MUNICIPAL
Barcarrota

25 de Marzo de 2007



Antonio Carrasco
RESTAURANTE 'HEBE'
BADAJOZ



Fernando Barceña
RESTAURANTE 'ELEBARAN'
BADAJOZ



Javier Suro
RESTAURANTE 'LIVORIS'
BADAJOZ



Paco Blanco
RESTAURANTE 'LA TOLA'
BADAJOZ



Antonio Granero
CHEF DE COCINA 'EN SU PUNTO'
CANAL EXTREMADURA



ELABORACIÓN DE PLATOS EN DIRECTO

Tataki de solomillo ibérico y ajo-blanco

INGREDIENTES 4 PERSONAS:

2 solomillos ibéricos (aproximadamente unos 250g), medio litro de Soja, 100 g. de azúcar, 1 cuchara pequeña de café con aceite de sésamo y 1 puerro.

Para el ajo-blanco

50 g. de almendras crudas, medio diente de ajo, 4 cucharadas soperas de aceite de oliva, 1 cucharada soperas de vinagre, 50 g. de pan y sal al gusto.

Para el marinado

El medio litro de soja mezclar con el aceite de sésamo. Marcar el solomillo en la plancha por todos los lados y enfriar el agua con hielo, una vez frío secar y meter en el marinado de soja.

Reservar en frío y 6 horas después sacar del marinado.

Para el ajo-blanco

Poner a remojar el pan.

Mezclar los 50 g. de almendras, el aceite, el ajo y después triturar con el pan previamente escurrido.

Aderezar con sal, pimienta y vinagre al gusto.

Terminación y presentación

En el fondo del plato salsearemos con el ajo-blanco, encima escalopamos finamente el solomillo y salsearemos con la soja y puerros finamente picados.

Antonio Carrasco

Sinfonía de ibéricos

INGREDIENTES 4 PERSONAS:

350 g. de migas, 100 g. setas variadas, 100 g. uvas pasas, pimentón de la vera, miel, 300 g. prueba de cerdo, 200 g. de morros de cerdo, 1 col y 3 dientes de ajos.

ELABORACIÓN:

Hacemos las migas tradicionales de toda la vida, a parte saltearemos las setas con un poco de ajo y aceite de oliva, y le añadimos la miel y un toque de pimentón

Por otro lado ponemos un recipiente con agua y cocemos la col sólo un poco, y rellenamos con la mezcla anterior.

Preparamos la prueba de cerdo como se prepara tradicionalmente y listo.

Paco Blanco

Arroz de ibérico

INGREDIENTES 4 PERSONAS:

400g. de carne de ibérico (magro), 2 cebollas, 2 dientes de ajos, 2 tomates, 1 hoja de laurel, 1 manzana verde, ½ litro de vino tinto, 1 litro de caldo o fondo oscuro, 100 g. harina, sal, pimienta y 3 decilitros de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

1. Picamos la cebolla, tomate y manzana en cuadros más o menos grandes, poner a rehogar en una cazuela con el aceite de oliva, añadir los dientes de ajos picados y machacados junto con la hoja de laurel y dejar que se dore.
2. Sazonar la carne de ibérico, pasar por harina y dorar.
3. Añadir a las verduras ya doradas y mojar con el vino tinto, dejar reducir y añadir el caldo, sazonar y dejar cocer hasta que la carne este blanda.
4. Sacar la carne y pasar el jugo por un colador sin tritular, (en caso de que nos quede muy líquido, ligar con maicena) y dejar enfriar la carne dentro de la salsa.

Para el Arroz:

INGREDIENTES:

400g. de arroz, 2 decilitros de aceite de oliva, 2 dientes de ajos picados finos, 1 pimiento verde picado fino, 50 g. queso rallado, 1 litro de agua, 2 dientes de ajos pelados, 1 hoja de laurel.

ELABORACIÓN:

1. Poner el agua a hervir, cuando esté hirviendo echar el arroz, laurel y los dos dientes de ajos. Dejar cocer durante 12 minutos y refrescar en agua y hielo.
2. En una sartén ponemos el aceite de oliva, rehogamos el pimiento verde y el ajo picado y salteamos el arroz, sazonomos y añadimos el queso rallado. Después, incorporamos la carne del ibérico cortada en dados junto con la salsa. Dejamos hervir dos minutos y listo para comer.

Fernando Bárcena

Láminas de presa ibérica ahumada con pisto extremeño y daditos de mosto tinto

INGREDIENTES 4 PERSONAS:

2 kg. de presa ibérica, 200g. de sal ahumada, 200 g. de sal gruesa, 1 calabacín, 1 berenjena, 1 pimiento rojo, 1 pimiento verde, comino, sal , pimienta, 500 g. de mosto tinto y 6 hojas de gelatina.

ELABORACION:

En un recipiente hondo ponemos la presa y lo cubrimos con la sal ahumada y la sal gruesa y dejamos durante 20 horas.

Pasado ese tiempo la metemos en el ahumador y la ahumamos durante 2 horas dándole la vuelta cada 30 minutos.

PARA EL PISTO EXTREMEÑO

Picamos en daditos el calabacín, la berenjena, y los pimientos rojos y verdes los sofreímos con un poco de aceite de oliva le añadimos un poco de comino, sal, pimienta y listo.

PARA LOS DADITOS DE MOSTO

Ponemos en un recipiente el mosto, y lo calentamos sin que llegue a ebullición, seguidamente le pondremos las hojas de gelatina y lo pondremos en un recipiente hondo y enfriamos.

Javier García

Presas ibéricas salteada con setas y huevos poché

INGREDIENTES:

400 g. de presa ibérica, 4 huevos de gallina, 200 g. setas de temporada, 2 chalotas brunoise y 8 espárragos verdes

Para la salsa holandesa

300cc de mantequilla, 2 yemas, zumo de limón, sal y pimienta.
(Emulsionar en caliente)

ELABORACION:

Escalfar los huevos en agua con vinagre. Saltear las setas, presa en dados y chalota. Salpimentar. Colocar en platos con los huevos encima y tapar con la salsa. Decorar con perejil y puntas de espárragos cocida.

Antonio Granero

PROGRAMA DE ACTOS

10:00 horas

Degustación de **migas con café** en colaboración con el Hogar de Mayores de Barcarrota.

10:45 horas

Inauguración del Certamen

D. Alfonso Carlos Macías Gafa
Alcalde del Ayuntamiento de Barcarrota

11:00 a 13:15 horas

ELABORACIÓN DE PLATOS EN DIRECTO

D. Antonio Carrasco Jefe de Cocina del Restaurante "Hebe" (Badajoz)
D. Paco Blanco Jefe de Cocina del Restaurante "La Toja" (Badajoz)
D. Fernando Bárcena Jefe de Cocina del Restaurante "Aldebarán" (Badajoz)
D. Javier García Jefe de Cocina del Restaurante "Lvgaris" (Badajoz)
D. Antonio Granero Chef de Cocina "En su punto" (Canal Extremadura)

13:00 horas.

Taller infantil de elaboración de pan, en colaboración con la Panificadora "Chico Ferreira".

13:15 horas

Entrega **Premio Gastronómico "Encina de Plata"**, que este año recaerá en la **Denominación de Origen "Dehesa de Extremadura"**

13:30 horas

CONCURSO GASTRONÓMICO POPULAR DEL CERDO IBÉRICO, en el que participarán los Centros de la Tercera Edad de nuestra región.

Degustación de **torta de chorizo**, elaborada por la Panadería "Chico Ferreira" de Barcarrota.

14:00 horas

GAZPACHO Y GRAN GARBANZADA, en colaboración con la Asociación de Mujeres "Altozano" y la Asociación de Mujeres "Francisca Sosa".

16:00 horas

CONCURSO DE REPOSTERÍA TRADICIONAL, en el que participarán las Asociaciones de Mujeres de nuestra región.

17:00 horas

CHARLA-COLOQUIO sobre el cerdo ibérico.

Lugar: **Hostal-Restaurante Nautilus**

Se contará con la participación de la Asociación de Cocineros de Madrid, así como con la de los cocineros participantes en este certamen.

17.00 horas

Café acompañado de la **tarta** más grande realizada por nuestra prestigiosa pastelería "Marabé"

17:30 horas

BAILE para todo el público asistente amenizado por el grupo "**CASABLANCA**".

Al finalizar, se hará entrega de los premios a los centros y asociaciones ganadoras de los concursos de gastronomía popular y repostería tradicional, respectivamente.

A lo largo de toda la jornada, empresas cárnicas de nuestra localidad expondrán jamones y embutidos derivados del cerdo ibérico.

Se instalará un parque infantil que podrá ser utilizado gratuitamente por todos los niños.



ORGANIZAN:



Ayuntamiento
de Barcarrota



COLABORAN:

Hostal - Restaurante



Nautilus



PANIFICADORA
CHICO FERREIRA



Tel.: 924 736 253 - Fax: 924 736 926
BARCARROTA

Pastelería
Marabé

Tel.: 924 736 232
BARCARROTA

HOGAR DE MAYORES
DE BARCARROTA



ASOCIACION DE
MUJERES "ALTOZANO"