



X: 37° 32' N

Y: 4° 19' W

Recetas XY

by Restaurante Nöla

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Agradecimientos

Queremos agradecer a Jorge Maestro, Chef del Restaurante Nöla (Sigüenza) por su colaboración en este *ebook* de recetas de cocina donde el aceite de oliva virgen extra cobra protagonismo.

Steak tartare de lomo de corzo ahumado



Steak tartare de lomo de corzo ahumado.

El *steak tartare de lomo de corzo* es uno de los platos estrella del Restaurante Nöla. Habitualmente preparado con carne picada cruda de vacuna. Sin embargo, para nuestra receta, vamos a usar en su lugar, lomo de corzo ahumado.

Entre sus múltiples recetas, se suele servir con cebolleta y alcaparras picadas muy finamente, sal, pimienta negra molida, salsa *worcestershire* (*salsa perrins*) y yema de huevo.

Utilizando *XY aceite de oliva virgen extra*, haremos de un plato común, algo simplemente extraordinario.

Ingredientes (1 pax)

Para elaborar este plato, siempre recomendamos atender a las normas de higiene más estrictas posibles. Al ser un plato que se consume en crudo, hay que asegurarse que tanto la carne como el huevo son ingredientes muy frescos y de primera calidad.

Para la elaboración de la carne	Cantidad
Lomo de corzo	120 gramos
Mostaza a la antigua	1 cucharada de café
Cebolleta	20 gramos
Alcaparras	10 gramos
Aceite de Oliva Virgen Extra XY	25 gramos
Yema de huevo	1 unidad
Salsa Lea & Perrins	4 gotas
Tabasco (al gusto)	2-6 gotas
Sal y pimienta	Al gusto
Tomillo y Romero seco	Al gusto

Acabado y Presentación	Cantidad
Tostas de pan	2 rebanadas
Tomillo y Romero seco	Al gusto



Elaboración

1. Picar la cebolleta y las alcaparras muy finito
2. Limpiar el lomo de corzo, retirando toda la piel y los nervios que podamos encontrar en el corte.
3. Cortar la carne a cuchillo en tiras muy finas y picar finalmente en dados pequeños.
4. En un bol, ponemos las alcaparras, la mostaza, la cebolleta y la carne de lomo de corzo previamente picada. Añadimos sal y pimienta al gusto y mezclamos todo muy bien.
5. Añadimos un chorro generoso de nuestro aceite de oliva virgen extra XY y volvemos a mezclar hasta obtener una masa homogénea.
6. Para finalizar, añadimos el tabasco, la salsa Lea & Perrins, las hierbas aromáticas provenzales (romero y tomillo) y la yema de huevo. Mezclamos nuevamente para que emulsione la yema con el aceite obteniendo un suave tartare.



Steak tartare de lomo de corzo ahumado con XY aceite de oliva virgen extra.

Acabado y presentación

1. Introducimos la carne en un aro metálico y prensamos un poco con ayuda de una cuchara.
2. Retiramos el aro y espolvoreamos hierbas aromáticas provenzales en seco por encima, por ejemplo, romero y tomillo.
3. Si disponemos de un soplete, le daremos un toque para que coja el aroma ahumado de las hierbas. Este último paso no es imprescindible.
4. Podemos servir también acompañado de unas tostas de pan tostado.

Puerros asados a la sal con mayonesa de mostaza



Puerros a la sal con mayonesa de mostaza

Una receta muy sencilla, saludable y cargada de sabor. Para su elaboración, prepararemos una salsa de mostaza de XY.

En esta receta vamos a utilizar una mostaza de dijon y utilizaremos *XY aceite de oliva virgen extra* para darle un sabor excepcional.

Es importante servir a temperatura ambiente. Prepáralos en casa, no te llevará mucho tiempo y seguro conseguirás sorprender a tus invitados.

Ingredientes (4 pax)

Tiempo de preparación aproximado de 30-40 minutos.

Para elaborar los puerros	Cantidad
Puerros pequeños	6 unidades
Sal gorda	1 Kilogramo
XY Aceite de Oliva Virgen Extra	A demanda

Para la mayonesa de mostaza	Cantidad
Yema de huevo	1 unidad
Mostaza	20 gramos
XY Aceite de Oliva Virgen Extra	100 mililitros
Sal	Al gusto

Acabado y Presentación	Cantidad
Anchoas	12 unidades
Pimienta	Al gusto
XY Aceite de Oliva Virgen Extra	Al gusto



Elaboración

1. Seleccionar los puerros más pequeños que encontremos y a ser posible, que sean de tamaño similar. Los lavamos bien y retiramos la primera capa. Sólo vamos a utilizar la parte blanca del puerro.
2. En un bol, mezclamos la sal gorda con una pizca de agua. Con el resultado, hacemos una cama sobre una bandeja de horno. Sobre esta, colocamos los puerros y los cubrimos completamente con el resto de sal.
3. Precalentamos el horno a 180 grados y cocinamos durante 20 minutos a esa temperatura.
4. Una vez pasados los 20 minutos, golpeamos la sal para poder retirar los puerros. Los cortamos por la mitad a lo largo y los guardaremos en un recipiente cubiertos con XY Aceite de Oliva Virgen Extra. Es mejor consumirlo en el día y no guardarlo en la nevera.
5. Para la mayonesa, batimos bien la mostaza con la yema y un pellizco de sal. Poco a poco, vamos incorporando el XY Aceite de Oliva Virgen Extra. El resultado debe ser una mayonesa que no sea muy espesa.



Acabado de los puerros asados a la sal con mayonesa de mostaza.

Acabado y presentación

1. En un plato, colocamos los puerros y añadimos un poco de mayonesa de mostaza y una anchoa sobre cada mitad.
2. Le damos un toque de pimienta y servimos a temperatura ambiente. Terminar con un chorro de XY Aceite de Oliva Virgen Extra.

Ciruelas rellenas con *rillette* de pato y yogurt de XY



Ciruelas rellenas con rilette de pato y yogurt de XY

Las ciruelas rellenas de *rilette* de pato es un plato elaborado y muy potente de sabor.

Para su elaboración, usaremos pato confitado. Para hacerlo más sencillo, hemos optado por utilizar latas de confit de pato pero siempre podrás probar a confitar el pato por tu cuenta.

El yogur de aceite de oliva es un recurso muy utilizado y en esta ocasión, acompañará a este maravilloso plato aportando equilibrio y sabor.

Ingredientes (4 pax)

Tiempo de preparación aproximado de 1 hora y 30 minutos.

Para elaborar el rilette de pato		Cantidad
Lata de confit de pato		2 unidades
Ajo		2 dientes
Sal y pimienta		Al gusto
Vino blanco		120 mililitros

Para las ciruelas rellenas		Cantidad
Ciruelas semisecas		6 unidades
Rilette de la elaboración anterior		

Para el yogurt de aceite de oliva		Cantidad
Yogurt griego natural		100 gramos
XY Aceite de Oliva Virgen Extra		50 mililitros
Sal		Al gusto

Acabado y Presentación		Cantidad
Escarola o lechuga		Unas hojas
XY Aceite de Oliva Virgen Extra		Al gusto
Escamas de sal		Al gusto



Elaboración

Para el *rillete* de pato:

1. Abrir la lata de confit de pato y poner todo el contenido en una cazuela, añadir el vino blanco, los dientes de ajo, un pellizco de sal y un poco de pimienta. Poner al fuego y cuando empiece a hervir bajar a fuego suave. Cocinar durante 50 minutos. Comprobar que la carne solo con tocarla se separa del hueso. Sacar los muslos y deshuesarlos. Deshilachar bien con las manos y añadir la mitad de la grasa de la cocción, que se habrá enfriado y habrá cogido un color blanquecino. Probar y poner a punto de sal y pimienta.

Para las ciruelas rellenas:

2. Hacer un pequeño corte a la ciruela, retirar el hueso e introducir entre dos láminas de papel film. Con ayuda de un rodillo o botella de vino aplastar bien estirando al máximo la ciruela. Una vez estiradas todas, con una cuchara poner un poco de *rillette* en el centro y volver a enrollar la ciruela como si no la hubiéramos deshuesado, quedando bien rellena.

Para el yogurt de aceite de oliva XY:

3. Poner el yogurt en un bol, añadir una pizca de sal e ir montando con el aceite de oliva virgen extra XY hasta que absorba todo el aceite. Reservar.



Rillette de pato confitado y yogurt de aceite de oliva XY

Acabado y presentación

1. En un plato hacer un trazo extendiendo el yogurt de aceite de oliva virgen extra XY. Sobre este colocar 3 ciruelas rellenas. A un lado poner un montón de lechuga aliñado previamente con el aceite de oliva virgen extra XY y unas escamas de sal.

Pintada en escabeche de miel de romero y velo de su escabeche



Pintada en escabeche de miel de romero y velo de su escabeche.

Un plato de dificultad media alta, especialmente por la elaboración del velo de su escabeche. Para ello vamos a utilizar un gelificante natural llamado agar agar, que podremos encontrar fácilmente en cualquier supermercado de barrio.

Estamos convencidos de que utilizarás este plato en ocasiones especiales. Una vez que le pilles el truco al agar agar, te saldrán unos velos de escabeche espectaculares y dignos de la alta cocina.

Ingredientes (4 pax)

Para las verduras escabechadas	Cantidad
Cebolla	400 gramos
Zanahoria	200 gramos
Miel	200 gramos
Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez	200 gramos
Aceite de Oliva Virgen Extra XY	100 gramos

Para la pintada	Cantidad
Pintada o pollo de corral deshuesado	1 unidad
Sal y pimienta	Al gusto
Bolsa de cocción de horno	1 unidad
Aceite de Oliva Virgen Extra XY	Al gusto

Para el velo de escabeche	Cantidad
Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez	160 gramos
Miel	120 gramos
Agua	120 gramos
Agar Agar	2 gramos
Gelatina	2 hojas

Acabado y Presentación	Cantidad
Ajos confitados	2 rebanadas
Aceite de Oliva Virgen Extra XY	200 gramos



Elaboración

Para las verduras escabechadas:

1. Pelar las cebollas y las zanahorias y cortarlas en juliana muy fina. Ponerlas en un cazo al fuego con el aceite de oliva virgen extra XY y una pizca de sal y cocinar a fuego medio unos 20 minutos sin que llegue a coger color.
2. En otro cazo pondremos el vinagre y la miel y lo dejaremos reducir una tercera parte y lo mezclaremos con las verduras que hemos pochado anteriormente. Guardar hasta la siguiente elaboración.

Para la pintada:

3. Trocear la pintada en raciones de unos 190 gr. Poner una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva virgen extra XY y tostarla por el lado de la piel. Salpimentar e introducir en bolsas de horno, añadir las verduras con el escabeche y cocinar como si fuera un papillote a 170° durante 40 minutos.

Para el velo de escabeche:

4. Poner todos los ingredientes en un cazo al fuego excepto la gelatina, que la pondremos a hidratar en agua fría. Cocinar a fuego lento hasta que llegue a 90° o hierva. Lo retiraremos del fuego y le añadiremos la gelatina. Verter en aros metálicos forrados con papel film y situados sobre una bandeja dándole unos golpes para evitar que queden burbujas. Dejar cuajar en la nevera, una vez cuajados los guardaremos sobre capas de papel parafinado.



Pintada en escabeche de miel de romero y velo de su escabeche.

Acabado y presentación

1. Sacar el pollo del papillote, poner en una cazuela y añadirle el aceite de oliva virgen extra XY. Mover constantemente hasta que el aceite se incorpore al escabeche. Servir en un plato hondo una ración de pintada y unas pocas verduras con escabeche. Cubrir con el velo y sobre este para decorar poner un diente de ajo que previamente habremos confitado en aceite de oliva virgen extra XY.

Esta receta se puede hacer con pollo de corral, faisán o alguna otra ave sabrosa. Si el velo de escabeche complica mucho la elaboración se puede prescindir de él.

Chocolate, pan y XY aceite de oliva



Introducción

Uno de los postres con más éxito del Restaurante Nöla en Sigüenza.

Si te has animado haciendo nuestras recetas, prueba a terminar con este postre. No dejará indiferente a tus invitados. Además es muy sencillo de elaborar.

Te recomendamos que el helado de chocolate lo hagas tu también pero si no lo tienes claro, siempre podrás comprarlo.

Ingredientes (4 pax)

Para el chocolate	Cantidad
Chocolate (mínimo 70%)	280 gramos
Leche	200 gramos
Nata	200 gramos
Huevo	1 unidad
Azúcar	20 gramos

Para las láminas de pan	Cantidad
Pan de Hogaza del día anterior	Láminas necesarias
XY Aceite de Oliva Virgen Extra	Al gusto

Acabado y Presentación	Cantidad
XY Aceite de Oliva Virgen Extra	1 chorro
Helado de chocolate negro	1 bola
Escamas de sal	1 pizca



Elaboración

Para el chocolate:

1. Poner en un cazo la leche, el azúcar y la nata a calentar, una vez que esté caliente retirar del fuego, añadir el chocolate y dejar reposar para que se deshaga. Con ayuda de una varilla terminar de deshacer, añadir el huevo y batir todo bien.
2. Introducir en un molde de medias esferas de silicona unos 85 gr por molde. Precalentar el horno y cocinar a 125° durante 15 minutos. Apagar el horno y dejar 5 minutos más dentro.
3. Enfriar y guardar.

Para las láminas de pan:

1. Cortar unas láminas de pan a cuchillo lo más finas posibles. Poner sobre una bandeja de horno con papel parafinado estiradas y añadir un chorro de aceite de oliva virgen extra XY a cada una. Cocinar en el horno a 180° hasta que estén tostadas.



Chocolate, pan y XY Aceite de Oliva.

Acabado y presentación

1. Poner media esfera en un plato y atemperarla en el microondas (sobre 20 segundos, dependiendo de la potencia), no tiene que estar caliente, solamente quitarle el frío.
2. Sobre la esfera poner una lámina de pan y encima de esta una bola de helado con unas escamas de sal. Ya en la mesa echaremos un buen chorro de aceite de oliva virgen extra XY sobre todos los ingredientes.

El molde a utilizar puede ser cualquiera de los que tengamos en casa fáciles de desmoldar. Incluso uno grande y en frío cortaremos raciones.