



RECETARIO

Recetas completas con Calx



GASTRO CULTURA MEDITERRÁNEA

C/ Príncep Jordi 1-5 Local 3, 08014 Barcelona
www.gastroculturamediterranea.com
Tel. +34 934239580

Manzana concentrada

Productos:

4 Manzanas
4 L Agua
40 g Calx
660 g Azúcar

Procedimiento:

1. Pelar las manzanas.
2. Disolver la Calx en 2 L de agua con ayuda de una espátula y sumergir las manzanas durante 3 h, removiendo suavemente cada 10 min. Pasado ese tiempo, retirar las manzanas y lavar con agua.
3. Mezclar el azúcar en 2 L de agua y llevar a ebullición.
4. Agregar las manzanas y cocer a fuego suave durante 2 h. Dejarlas enfriar en su almíbar.
5. Para concentrar las manzanas, extraerlas del almíbar e introducirlas en el horno con calor seco a 130 °C durante 45 min.
6. Terminar de secar a 60 °C hasta conseguir el aspecto deseado.

Bombón caliente de calabaza

Productos:

1 kg Calabaza
4 L Agua
40 g Calx
660 g Azúcar
100 g Crema de boniato dulce y vainilla
100 g Crema de mascarpone y café

Procedimiento:

1. Pelar la calabaza y cortar en cubos de 3 cm.
2. Disolver la Calx en 2 L de agua y sumergir la calabaza, removiendo cada 10 min. Pasadas 3 h, retirar y lavar con agua.
3. Perforar los cubos con un tenedor.
4. Mezclar el azúcar en 2 L de agua y llevar a ebullición. Agregar la calabaza y cocer a fuego suave durante 2 h. Dejarla enfriar en su almíbar.

Acabado y Presentación:

Calentar el cubo en el almíbar a 70 °C, retirar y disponer sobre papel absorbente para eliminar el exceso de jugo. Servir una cucharada de crema de boniato y vainilla, colocar encima el cubo de calabaza y esparcir unos granos de sal gorda. A un lado, disponer una cucharada de crema de mascarpone y café.

Salsifí fosilizado

Productos:

1 Salsifí
1 L Agua
20 g Calx

Procedimiento:

1. Preparar el baño de Calx disolviéndola en el agua y removiendo bien.
2. Pelar el salsifí y sumergirlo en el baño durante 3 horas.
3. Pasado el tiempo, extraer el salsifí y lavarlo con agua.
4. Hornear a 140°C durante 30 minutos.

Acabado y Presentación:

Servir con unas huevas de pescado cocidas o una crema de ajos confitados.

Arrope de calabaza y melón

Ingredientes:

33 g Calx
3 L Agua
500 g Calabaza
500 g Melón
4 L Mosto

Elaboración:

1. Disolver la Calx en agua.
2. Pelar y cortar el melón y la calabaza en dados de 5x5 cm aproximadamente.
3. Servir la fruta en el baño de Calx y dejar un mínimo de 5 h. Lavarlas con agua y escurrir.
4. Reducir el mosto e incorporar la fruta a mitad de la reducción. Reducir a un 75%.

Cerezas antiguas

Ingredientes:

200 g Cereza picota
500 g Almíbar 30%
1 L Agua
30 g Calx

Elaboración:

1. Limpiar y deshuesar las cerezas.
2. Disolver la Calx en el agua y remover bien.
3. Dejar las cerezas en remojo en el baño durante 4 horas. Retirar del baño y limpiar bien con agua.
4. Envasar las cerezas al vacío con el almíbar y reservar 12 horas en nevera.
5. Retirar del almíbar bajo un papel absorbente y reservar en frío.

Plátano frito

Ingredientes:

1 Plátano isla
1 Plátano seda
20 g Calx
1 L Agua
Aceite vegetal

Elaboración:

1. Pelar los plátanos y cortar en cubos.
2. Preparar la mezcla de Calx y agua y sumergir los plátanos durante 45 minutos.
3. Pasado ese tiempo, retirar del baño y limpiar con agua.
4. Escurrir bien y freír los plátanos a 140°C hasta que estén dorados.