

# JUAN ALTA MIRAS



## *Receta Juan Altamiras* **APPLE PIE CON AIRE MANTEQUILLA TOSTADA “LA FRUTA DEL CONVENTO”**

**HOSPEDERÍA BATÁN \_ MARÍA JOSÉ MEDA**

### **INTRODUCCIÓN**

Siempre que surge cada año las Jornadas Juan Altamiras, lo tengo claro: abro su libro, y siempre encuentro una receta o un ingrediente que me inspire de este libro o de este gran cocinero al mismo tiempo que fraile.

Este año abrí el libro al azar, me puse a leer y que casualidad fue: “La fruta del convento”. ¡que verdad tiene este relato! y como se identifica con mi entorno, con la temporada en la que nos encontramos, el otoño...la fruta más tardía de las zonas rurales pero que perduraba y perdura hasta la primavera del año siguiente. Se trata de “LAS MANZANAS” una fruta con muchas connotaciones no solo para un cocinero sino también para pintores, escritores...

Las manzanas cuanto más ácidas mejor, de ahí esta receta que he decidido realizar y transmitir en mi restaurante con un toque mas creativo y actual acorde a nuestra filosofía de cocinar; donde esos matices ácidos los vamos a realzar a través de la receta y sobre todo donde nuestra versión va a llevar incorporada la técnica del infusionado de la manzana y posterior osmotización para conservar su color y elevar su sabor, simplemente APPLE PIE CON AIRE DE MANTEQUILLA TOSTADA.

Nuestra cocina es historia y eso es lo que hacemos reconstruir la historia gastronómica a través de nuestra visión moderna de la cocina.



*embajadora*

# JUAN ALTA MIRAS



## *Receta Juan Altamiras* **APPLE PIE CON AIRE MANTEQUILLA TOSTADA “LA FRUTA DEL CONVENTO”**

**HOSPEDERÍA BATÁN \_ MARÍA JOSÉ MEDA**

### **INGREDIENTES APPLE PIE (PARA 6 PERSONAS)**

- 2 huevos
- 150 gr de azúcar
- 40 gr de licuado de manzana
- 40 gr de zumo de lima-limón
- ralladura de 1 lima
- 2 hojas de gelatina
- 150 gr de mantequilla

### **INGREDIENTES INFUSIÓN DE MANZANA**

- 2 manzanas verdes licuadas
- 1 lima licuada
- 1 rama de apio licuada
- 1 rama estragón licuada
- 5 o 6 hojas de cilantro licuados
- jengibre
- vodka
- 50 gr azúcar
- 10 gr xantana

### **INGREDIENTES MANTEQUILLA TOSTADA**

- 100 gr mantequilla
- 100 gr agua caliente
- 10 gr de lecitina de soja



# JUAN ALTA MIRAS



## *Receta Juan Altamiras* **APPLE PIE CON AIRE MANTEQUILLA TOSTADA “LA FRUTA DEL CONVENTO”**

**HOSPEDERÍA BATÁN \_ MARÍA JOSÉ MEDA**

### **ELABORACIÓN**

En un cazo en el fuego ponemos el licuado de manzana junto con el licuado de lima y limón. Le añadiremos también el azúcar y los dos huevos. Removeremos bien para que se integren bien todos los ingredientes con unas varillas, sin que llegue a hervir. Cuando este bien caliente le añadiremos las dos hojas de gelatina sin dejar de remover y sin que se pegue en la cazuela.

Retiramos del fuego y añadimos la mantequilla a temperatura ambiente y seguimos removiendo hasta que se deshaga y quede bien integrada.

Una vez este fría la crema la montamos con la montadora para que adquiera textura de mousse aireada y ligera.

### **ELABORACION INFUSIÓN MANZANA**

En una licuadora vamos a licuar la manzana, la lima, el apio, el cilantro, el estragón y el jengibre.

El vodka lo infusionado previamente en la cafetera inyectándole aire hirviendo consiguiendo que se evapore el alcohol que contiene y al ser una bebida neutra nos va aportar unos matices especiados y aromáticos muy en la misma línea que los toque ácidos de la manzana.

Por ultimo añadimos esta infusión de vodka al licuado anterior, rectificamos de azúcar y trituramos para que se integre bien todos los ingredientes y texturizamos con xantana.

Por otra parte nos falta osmotizar la manzana cortada a daditos pequeños, que no es otra cosa que someter estos daditos de manzana junto con una parte de este licuado a 9 vacíos consecutivos en una envasadora. De esta forma conseguimos que se vaya todo el oxígeno de los daditos de manzana y se impregne de los sabores del licuado y del color de este licuado.



# JUAN ALTA MIRAS



## *Receta Juan Altamiras* **APPLE PIE CON AIRE MANTEQUILLA TOSTADA “LA FRUTA DEL CONVENTO”**

**HOSPEDERÍA BATÁN \_ MARÍA JOSÉ MEDA**

### **ELABORACION AIRE MANTEQUILLA TOSTADA**

1. En una sartén colocamos la mantequilla y la dejamos calentar hasta que se quede avellanada para que afloren todos sus matices tostados y a frutos secos.
- 2 La pasamos por una estameña para eliminar todas sus impurezas y le añadimos el agua caliente.
- 3 Por último le añadimos la lecitina de soja y airemos con la batidora hasta conseguir sacar un aire de esta mantequilla tostada.

### **MONTAJE DEL PLATO**

En un recipiente con forma de manzana vamos a montar el postre.  
En su interior con una manga pastelera colocaremos la mousse de Apple pie. A su alrededor pondremos los daditos de manzana osmotizada y flores comestibles secas.  
Sobre esta mezcla con cuidado decoraremos con el aire de mantequilla tostada.  
Por último, le rallaremos manzana congelada para aportarle frescura como si de la nieve se tratase y lo salsearemos con un toque del licuado de manzana para terminar.

