

JUAN ALTA MIRAS



Receta Juan Altamiras

LA NUEVA ESCUDILLA DE FARRO

*Berlina rellena de crema de cebada y cacao
Esferas de cerveza aromatizada y escorzonera*

ESCUELA HOSTELERÍA IES MIRALBUENO

PARA LAS BERLINAS

Ingredientes.

Harina	900 grs.
Bagazo de cebada	100 grs..
Leche	430 grs.
Levadura panadero	50 grs.
Huevo	100 grs.
Yema de huevo	160 grs.
Azúcar	120 grs.
Mantequilla	150 grs.
Sal	10 grs.
Cáscara de limón rallada	1 unid.
Cáscara de naranja rallada	1 unid.
AOVE Sierra de Moncayo	

Preparar una esponja con un tercio de la harina y todo el bagazo, la levadura y la mitad de la leche y dejar que doble su volumen.

Batir los huevos y las yemas con el azúcar hasta obtener una preparación esponjosa, mezclar con el resto de los ingredientes e incorporar finalmente la esponja inicial.

Trabajar hasta obtener una masa de tacto sedoso y con buena elasticidad.

Dejar reposar unos 10 minutos en bloque, porcionar y formar.

Para ello laminar a ± 1 cm de grosor.

Cortar discos de ± 2 cm.

Colocar en latas y fermentar hasta que aumenten entre el doble y el triple.

Freír a 180° C en un AOVE Sierra de Moncayo en el que predomine la Empeltre.



emillero

JUAN ALTA MIRAS



Receta Juan Altamiras

LA NUEVA ESCUDILLA DE FARRO

*Berlina rellena de crema de cebada y cacao
Esferas de cerveza aromatizada y escorzonera*

ESCUELA HOSTELERÍA IES MIRALBUENO

PARA EL RELLENO DE LAS BERLINAS

Ingredientes

Bebida de cebada.

Cebada perlada cruda	25 grs.
Agua para remojar y cocinar la cebada	
Agua mineral (para elaborar la leche)	200 ml.
Cobertura[1] negra de Atienza	100 grs.

Remojar la cebada en agua abundante durante 8 horas. Esto acelerará la cocción. Pero podría usarse también cruda.

Poner a hervir agua para cocinar la cebada (cantidad abundante; que sobre). Añadir la cebada y cocinar durante 20/30 minutos hasta que los granos estén tiernos. Colar y reservar.

Colocar la cebada cocida en la thermomix con la mitad del agua y licuar por 1 minuto. Agregar el resto del agua y licuar por otro minuto.

Pasar por un colador de malla fina. El líquido quedará algo viscoso, ya que la cebada es mucilaginosa debido a su alto contenido de fibra soluble, que absorbe agua y forma un gel.

Poner esta "leche de cebada" a calentar.

Pasar la cobertura a un bol.

Añadir en caliente, en tres veces a la cobertura, mezclar y remover bien. Si se necesita, pasar un minuto por el microondas para terminar la fusión. Dejar enfriar de un día para otro. Al día siguiente, montar con varillas. Quedará como una ganache ligera.

Pasar a manga con boquilla inyectora.

Rellenar las berlinas.

[1] Cabe recordar que en el libro de Altamiras se cita el chocolate.



emillero

JUAN ALTA MIRAS



Receta Juan Altamiras

LA NUEVA ESCUDILLA DE FARRO

*Berlina rellena de crema de cebada y cacao
Esferas de cerveza aromatizada y escorzonera*

ESCUELA HOSTELERÍA IES MIRALBUENO

PARA LAS ESFERAS DE CERVEZA

Ingredientes

Para la decocción de escorzonera.

Escorzonera	100 grs,
Azúcar	50 grs,
Agua	2 dl.
Piel de limón	1 unid.
Canela	½ rama

Pelar la escorzonera. Blanquear en dos aguas. Poner a cocer con el agua, el azúcar y los aromatizantes hasta ablandar, Triturar con un poco del líquido de cocción y sin el limón ni la canela. Pasar el puré a un paño. Exprimir el puré y reservar 1 dl. de la bebida de escorzonera resultante.

Para las esferas de cerveza.

Milk Stout Dark Nights Nuts[1] (cerveza de Soul Fire Brewery)	2 dl.
Bebida de escorzonera	1 dl.
2 g de alginato de sodio	
4 g de sales de calcio	
400 ml de agua	
1 jeringuilla para hacer caviar	
Una cuchara perforada.	

Esta cerveza está aromatizada con avellana y nibs de cacao. Quitar el gas a la cerveza. Mezclar con la bebida de escorzonera. Añadir el alginato y pasar por la túrmix para disolver totalmente. En un vaso, mezclar el agua con la sal de calcio. Pasar la túrmix hasta homogeneizar todo.

JUAN ALTA MIRAS



Receta Juan Altamiras

LA NUEVA ESCUDILLA DE FARRO

*Berlina rellena de crema de cebada y cacao
Esferas de cerveza aromatizada y escorzonera*

ESCUELA HOSTELERÍA IES MIRALBUENO

PARA LAS ESFERAS DE CERVEZA

Refrigerar ambas mezclas durante 20 minutos.

Llenar una jeringuilla con la mezcla de cerveza.

Dejar caer gotas en la mezcla de agua y sal de calcio.

Dejar solidificar un momento.

Retirar con ayuda de la cuchara perforada y aclarar las esferas en agua limpia.

Montaje del plato.

Poner una o dos berlinas en el centro de la escudilla. A su alrededor, disponer unas cuantas esferas de cerveza.

[1] Cerveza de Soul Fire Brewery, cervecera artesana ubicada en Jerez de la Frontera, cerca de la Iglesia de San Francisco.

Alimentos de Aragón con calidad diferenciada:

Chocolate negro de Atienza. (Ateca)

AOVE DOP Sierra de Moncayo.

