

RECETA: TESAURO CISNERIANO

Apellidos: **Letón Fernández**
 Nombre: **Irene**
 Partida: Chef Restaurante Sexto Sentido
 Fecha: 21/05/10
 Presentacion: Alcalá de Henares

DESCRIPCIÓN: Jabalí Glaseado con Civer de Manzana
 Sobre Bizcocho de Azucar Integral y Peineta de Genjibre.

Categoría : Aperitivo/Tapa
 (Templada)
Aplicación: Como Aperitivo/Tapa
 En Comidas y Cenas.

Peineta de Gengibre

Ingredientes	
	Harina
	Mantequilla
	Azúcar Morena
	Huevo
	Miel de La Alcarria
	Jenjibre en Crema
	Canela y Clavo

Elaboración: Se bate el huevo con el azúcar hasta que esté blanquilla, se mezcla con la harina, la mantequilla derretida, la miel de la alcarria, jenjibre, canela y el clavo. Se estira la masa sobre un mantel de silicona y se hornea durante 15". a 170°C y reposamos en el horno otros 5 m.
 Una vez sacado del horno se corta en pedazos,

ELABORACIÓN DE LA TAPA (1 ración)

Se coloca el bizcocho en un plato preferiblemente negro, a continuación se pasa a colocar dos tacos pequeños de jabali salteado con la manzana en dados y cerveza del marinado sobre el bizcocho con cuidado de que no se caiga, se rectifica de sal con sal Maldon. Después procedemos a hacer una coma de salsa de manzana. Y por un lado del bizcocho se clava la peineta de jenjibre.

Observaciones : El bizcocho de azúcar integral hay que hacerlo diario porque si no se pone duro ya que no tiene mucha levadura. Las peinetas de jenjibre se pueden conservar a temperatura ambiente durante 15 días. El jabalí se saltea sólo lo necesario ya que es una carne muy dura y se puede poner más dura todavía.

Bizcocho Integral

Ingredientes	
	Azúcar Morena
	Azúcar Blanca
	Levadura
	Nueces Molidas
	Sal
	Harina
	Almendras Garrapiñadas
	Alcalaínas Molidas
	Huevo
	Mantequilla

Elaboración: Se baten las claras de huevo a punto de nieve con la sal, se mezcla con el azúcar morena, azúcar blanca, la levadura, nueces molidas, harina, almendras garrapiñadas molidas y la mantequilla. Una vez obtenido la masa se vierte en una molde mantequillado y enharinado y se hornea Durante 10". a 180 ° C. Una vez frio se parte en raciones

FICHA TÉCNICA COCINA

Raciones: 1 Und
Dificultad : Media

Civet de Jabalí

Ingredientes	
	Jabalí
	Salsa Manzana
	Manzana
	Cerveza

Elaboración: El jabalí se corta en tacos pequeños se marina en cerveza durante 24 horas. Se escurre el jabalí y se saltea en una sartén a fuego fuerte.
 Para la salsa de manzana es tan sólo cocer las manzanas y triturar con azúcar la que dese.



visitenos en: <http://www.restaurantesalcala.eu>