

ÑOQUIS AL PESTO CON SEPIETAS



PULSA EN LA IMAGEN
PARA DESCUBRIR EL CHEF

PACO RONCERO

NH
HOTELES
Paco Roncero

VER
RECETA

TEST
5 SENSE



**GIRA TU
MÓVIL**
PARA VER
EL VIDEO

TEST PERSONAL



Paco Roncero

- **Tu cocina es...** vanguardia, producto, técnica. Pasión, amor y mi trabajo
- **Tu producto favorito:** Aceite de oliva
- **Tus regiones del vino:** Priorato
- **Un país en el que te gustaría cocinar:** India
- **Una armonía original:** callos a la madrileña con champagne
- **Una cocina del mundo:** me gusta mucho la asiática pero disfruto con la buena cocina hindú.



Mª José Huertas

- **Tu carta de vinos es...** intento que sea completa, representativa, adaptada a precios justos y que esté al día
- **Tu producto favorito:** el vino
- **Los viñedos que te gustaría conocer:** Borgoña
- **Tus vinos favoritos:** Jerez, Borgoña y Alemania
- **Una armonía original:** huevos fritos con manzanilla
- **Tu cocina favorita:** pasta en general y la cocina



Es una gran desconocida y a veces nos da miedo, pero las especias, los aromas, picantes...dan mucho juego

- **Dulce o salado:** todo tiene su momento. Me gusta el salado pero no puedo acabar una comida sin dulce
- **Tu sentido 5SW...** el gusto porque es la esencia del plato y además evocador

vieta
vietnamita en particular

- **Tinto o blanco:** para beber tinto y para catar blanco
- **Tu sentido 5SW es...** el tacto. El mayor placer de mi vida es besar a mi hija Martina

QUIÉN ES
PACO
RONCERO

Chef ejecutivo

QUIÉN ES
M^o JOSÉ
HUERTAS

Sommelier

ÑOQUIS AL PESTO CON SEPIETAS

TALLER PACO RONCERO

Ingredientes y cantidades

**Para las sepietas*

SEPIA 500 gr

**Para el aceite de albahaca*

ALBAHACA FRESCA 100 gr

ACEITE DE OLIVA 50 ml

SAL FINA 10 gr

**Para la base de ñoquis esféricos de polenta*

MANTEQUILLA 500 gr

AGUA 1.500 ml

ACEITE DE ALBAHACA 60gr

PIÑONES 150gr

POLENTA EN POLVO 240gr

SAL FINA 10gr

GLUCONOLACTATO CÁLCICO 45gr

QUESO PARMESANO 150gr

**Para el baño de alginato*

AGUA 1l.

ALGINATO 250gr.

**Para los ñoquis esféricos de polenta*

BAÑO DE ALGINATO 1l.

SUERO DE PARMESANO REGGIANO 250gr

BASE DE ÑOQUIS SFÉRICOS Y DE POLENTA 200gr

BOQUILLA LISA DEL N° 13 1 unidad

**Para la salsa pesto de gorgonzola*

ALBAHACA FRESCA 37gr

AJO FRESCO 10gr

ACEITE DE OLIVA(0.4) 37gr

QUESO GORGONZOLA 350 gr

PIÑONES 23 gr

QUESO PECORINO 85gr

**Para la salsa de tinta de calamar*

CALAMAR 500gr

TINTA DE CALAMAR 16gr

CEBOLLAS 500gr

PUERROS 100gr

AGUA 1l.

**Para la crema de queso gorgonzola*

NATA LÍQUIDA 500 ml.

QUESO PARMESANO 300gr

* *Otros*

LIMONES

QUESO PARMESANO

TOMATE ROJO MADURO DE RAMA

Elaboración

* *Para las sepietas*

1. Sacar la plumilla de las sepietas con cuidado de no romper el paquete intestinal. 2. Con la ayuda de unas tijeras, cortar las patas de la sepieta por la parte inferior de la boca y ojos. 3. Guardar las sepietas limpias en la nevera.

* *Para el aceite de albahaca*

1. Deshojar las hojas de albahaca 2. Escaldar en agua y sal hirviendo y refrescar en agua y hielo. Escurrir y secar. 3. Triturar en vaso americano con el aceite. Pasar presionando por un colador. 4. Introducir en un dosificador de salsas, y dejar decantar, para así obtener el máximo de puré posible, desechando el aceite sobrante.

* *Para la base de ñoquis esféricos de polenta*

1. Juntar el agua con la polenta y gluco y poner a cocer a fuego medio sin dejar de remover con la ayuda de una espátula.
2. Una vez el agua rompa el hervor, cocer durante 5 min.
3. Añadir los piñones tostados y picados fino, la mantequilla troceada e ir ligando con el queso.
4. Una vez el queso esté bien integrado, retirar del fuego y añadir el aceite de albahaca poco a poco y poner a punto de sal.
5. Verter la mezcla en un recipiente y enfriar en la nevera durante 1 h para que coja cuerpo.

* *Para el baño de alginato*

1. Mezclar el agua con alginato en el vaso americano y triturar hasta que el alginato se haya disuelto totalmente en el agua.
2. Guardar en la nevera durante 12 h para eliminar el exceso de aire.

* *Para los ñoquis esféricos de polenta*

1. Trabajar la base de ñoquis con la ayuda de una espátula hasta conseguir una masa homogénea.
2. Introducir en una manga pastelera con la boquilla indicada.
3. Colocar el baño de alginato en un recipiente que permita obtener una altura de 3 cm.
4. Formar tiras de base de ñoquis en el baño de alginato y con la ayuda de unas tijeras, cortar en trozos de 3 cm de longitud.

5. Sacar rápidamente los ñoquis formados del baño de algin (deberán permanecer en él 5 seg.), y limpiar en agua fría. Escurrir los ñoquis del agua y guardar sumergidos en el suero de parmesano Reggiano.
6. Debemos realizar 3 ñoquis por persona.
7. Guardar en la nevera durante 24 h.

** Para la salsa pesto de gorgonzola*

1. Triturar en un vaso americano los piñones, el ajo y la albahaca manteniendo siempre la temperatura lo más fría posible.
2. Añadir el queso poco a poco.
3. Añadir el aceite a hilo fino. Poner a punto de sal.

** Para la salsa de tinta de calamar*

1. Picar la cebolla y el puerro en brunoise fina.
2. Rehogar en un cazo de acero inoxidable hasta que adquiera un ligero color dorado.
3. Añadir el calamar troceado y rehogar durante 10 minutos.
4. Disolver la tinta de calamar en el agua y añadirlo al cazo.
5. Dejar cocer 30 minutos. Colar y reservar.
(Si fuera necesario espesar la salsa con maizena expres)

** Para la crema de queso gorgonzola*

1. Hervir la nata y añadir el gorgonzola troceado
2. Triturar con la ayuda de un túrmix, tapar e infusionar 30 min.
3. Colar y poner a punto de sal.

** Otros*

Para el tomate:

1. En la parte inferior del tomate hacer 2 incisiones superficiales en forma de cruz.
2. Con la ayuda de una puntilla extraer la base del tallo del tomate.
3. Sumergir en agua hirviendo 15 seg.
4. Sacar con la ayuda de una araña y enfriar en agua y hielo.
5. Pelar, dividir en gajos, y retirar las semillas, que se utilizarán para otra elaboración.
6. Formar dados con la carne de 0.5 cm aproximadamente.
7. Guardar en la nevera y alinear con unas gotas de aceite y sal en el momento de su uso.

** Para los dados de limón pané:*

1. Pelar los limones procurando que en la piel no queden partes blancas.
2. Cortar la piel en brunoise de 0,1 cm.
3. Guardar.
4. Cortar las parte superior e inferior de los limones hasta encontrar los gajos en vivo.
5. Extraer con un cuchillo bien afilado los gajos separándolos totalmente de sus membranas.
6. Cortar los dados de limón de 0'3 cm de lado.
7. En el momento del acabado y presentación, rebozar cada dado de limón con el picadillo de su piel.

** Para las lascas de parmesano:*

1. Sacar pequeñas lascas de parmesano con la ayuda de un pelador.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Poner a calentar los ñoquis esféricos con cuidado de que no hiervan. Sacar los ñoquis con cuidado de no romperlos, pintar con la salsa de pesto y calentar en la salamandra con un trozo de queso gorgonzola encima de cada uno de ellos. Saltear las sepietas, 3 por persona, en una sartén antiadherente con unas gotas de aceite de oliva. Pintar el plato con la crema de gorgonzola y la salsa de tinta de calamar. Colocar los ñoquis bien calientes en el plato y terminar poniendo de forma intercalada 3 dados de tomate, 2 dados de limón pané y las sepietas. Calentar 4 platos en la salamandra y con la ayuda de una cuchara con agujeros, escurrir los ñoquis del suero de parmesano y colocar 3 de ellos en la base del plato.