

Los fondos, el alma de mi cocina

Javi Estévez, Restaurante La Tasquería



Recetas inspiradoras



*Para todos los que amamos
la cocina tradicional*

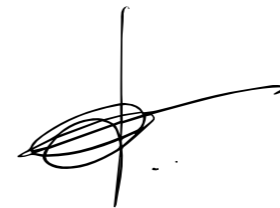


Javi Estévez, jefe de cocina y propietario del restaurante La Tasquería en Madrid. Tras su formación en el Centro Superior de Hostelería de Galicia y su colaboración en varios restaurantes con estrella Michelin, se incorporó en 2010 como jefe de cocina del Mesón de doña Filo e inició su proyecto: La Tasquería. Además, es conocido por participar en el programa Top Chef, donde ocupó el quinto lugar y en el concurso Cocinero del Año 2012 en el que quedó en tercer lugar.

La cocina de hoy nos exige una mayor creatividad, por ello los fondos resultan un elemento clave para ofrecer platos originales, de alta calidad y sabores únicos que sorprendan al comensal.

Sin embargo, su preparación requiere mucho tiempo y dedicación. Son muchos los chefs que programan y organizan su cocina para tener fondos siempre disponibles y listos para usar. Esto permite liberar más tiempo para crear y probar nuevas combinaciones y para personalizar el acabado final de los fondos.

Ya sea agregando vino, azafrán o el toque personal de cada chef con cualquier otro ingrediente, los fondos, además de potenciar el sabor de platos tradicionales, son una magnífica puerta de entrada para entender la cocina como un reto creativo constante en busca de nuevas combinaciones y sabores. Para mí es un placer compartir con vosotros mi visión de los fondos y algunas recetas inspiradas en esta gran base de la cocina creativa.



Javi Estévez
Restaurante La Tasquería



LA TASQUERÍA
DE JAVI ESTÉVEZ

Los fondos, el alma de mi cocina

Si tuviéramos que definir los fondos en dos palabras, éstas serían esencia y sabor. Los fondos son seña de identidad en la cocina tradicional española y base de creación en la cocina actual. Utilizarlos correctamente es clave para conseguir sabores puros y sorprendentes, pero hay que tener muy presente que un buen fondo requiere de mucha dedicación.

Los fondos son esenciales para resaltar gran cantidad de recetas. Con la riqueza del fondo, se componen las salsas, se despierta el sabor en guisos y estofados y se marcan matices en múltiples preparaciones. Su brillo y transparencia se transfieren al acabado final del plato, obteniendo como resultado un emplatado perfecto con un sabor exquisito.

La meticulosa preparación de los fondos es la clave de su éxito. Sólo elaborándolos con los mejores ingredientes de calidad y una atención constante, conseguimos descubrir todo su potencial y apreciar toda su grandeza como la verdadera alma de nuestra cocina.



“Usar fondos de calidad nos transporta a la esencia de todo lo que aprendimos sobre cocina.”





8 Reglas de oro en la preparación de los fondos tradicionales

- 1 Para preparar un fondo de calidad, todos los ingredientes como huesos de carne, ave o pescado, hierbas y verduras, deben ser muy frescos y seleccionados cuidadosamente.
- 2 Al comienzo de su preparación no se debe añadir demasiada agua a los ingredientes, para evitar que quede insípido y acuoso.
- 3 Durante la cocción se puede agregar agua, pero siempre fría, ya que el agua caliente hará que se torne turbio y se perderá la claridad cristalina deseada.
- 4 Debe cocerse a fuego lento durante varias horas sin llegar nunca a hervir.
- 5 Una cocción prolongada puede ser perjudicial, ya que el fondo se torna pesado y pierde sabor.
- 6 Se debe quitar la espuma de vez en cuando, para eliminar todas las impurezas.
- 7 Es importante desgrasar el fondo, dejándolo enfriar por completo. De esta forma, la grasa se solidifica en la superficie, lo que permite retirarla con una espumadera.
- 8 Por último, debe colarse cuidadosamente para que no se enturbie.



“Para lograr un buen fondo, es esencial disponer de materia prima de la mejor calidad.”

Si tienes una buena base ya lista, el resto es más divertido

Hoy en día, para destacar en el mundo de la cocina hay que potenciar la creatividad, lo cual requiere tiempo y esfuerzo; quizás tanto como preparar un buen fondo: horas de preparación, dedicación permanente de algún miembro de mi equipo y espacio ocupado en la cocina.

Por eso, si puedo disponer de fondos de calidad ya preparados como los hubiera hecho yo, dispongo de mucho más tiempo para plasmar todo el potencial de mi cocina y mi creatividad en nuevas recetas.





Un fondo de alta calidad, 100% natural y fácil de personalizar



Alérgenos*:

- Pollo: Ninguno
- Carne: Apio
- Mariscos: Crustáceos

*De acuerdo a Reglamento 1169/2011



"La buena preparación de un fondo, empieza con la cuidadosa selección de huesos y verduras, para luego tostarlos, cocinarlos a fuego lento y reducir su esencia."



“Este fondo me ha inspirado a crear curiosas recetas que quiero compartir contigo.”

Gelée de ternera, mollejas, vegetales y brotes

Elaboración

Añadir el agar agar al Fondo Knorr de Carne y llevar a ebullición. Dejar atemperar y verter sobre un plato que sea llano pero que tenga suficiente profundidad. Colocar con mucho cuidado en la cámara y dejar enfriar.

Para las mollejas, primero blanquear a partir de agua fría con sal y laurel hasta que hiervan. Dejar 10 minutos hirviendo para que suelten las impurezas y lavar con agua fría. Confitar en aceite de girasol durante 4 horas a 90°C. Sacar el aceite y reservar en frío.

Para pelar los tomates cherry, escaldar y retirar la piel. Secar a 90°C en horno seco durante 1 hora. Cortar el resto de las verduras en diferentes formas de tamaño pequeño y escaldar en agua hirviendo. Enfriar en agua con hielo y reservar.

A la hora del montaje, cortar la molleja en trozos del mismo tamaño que la verdura, pasar por la plancha y una vez que estén doradas, añadir la verdura. Dar un salteado más y retirar todo a un papel absorbente. Colocar los ingredientes sobre la gelée y decorar con unos brotes.

Ingredientes 10 pax

Gelee de ternera

1 l Fondo Knorr de Carne
6 g Agar agar

Mollejas

500 g Molleja de ternera
2 l Aceite de girasol
Laurel

Vegetales y brotes

100 g Coliflor
100 g Brcol
100 g Tomate cherry
100 g Calabacín
100 g Calabaza
Micromezclum



Paté muy cremoso de foie gras con gelatina de ternera y pan crujiente de especias

Elaboración

Trocear el hígado de pato y dorar en un cazo. Incorporar la sal y las especias y mojar con la nata. Dejar cocer unos 5 minutos y triturar. Pasar por un colador fino y verter sobre tarros herméticos. Dejar enfriar 12 horas.

Calentar el Fondo Knorr de Carne y añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas. Dejar enfriar un poco y verter sobre el cremoso de foie. Dejar que la gelatina actúe.

Laminar muy fino el pan de especias, tostar y acompañar con el tarro de foie gras.

Ingredientes 10 pax

Cre moso Foie

700 g Hígado pato fresco
1 l Nata
1 g Comino
1 g Curry
1 g Pimienta
Sal

Velo de ternera

1 l Fondo Knorr de Carne
6 uds Hoja de gelatina

Pan

250 g Pan especias



Costillar de ternera cocinado en su jugo a baja temperatura con un cremoso de patata, lima y almendras.

Elaboración

Salpimentar los costillares de ternera y envasar al vacío de forma individual con 50 gr de Fondo Knorr de Carne. Cocinar durante 11 horas a 80°C en horno vapor. Enfriar en agua con hielo y conservar en cámara.

Cocer la patata con piel entera en agua. Una vez cocida, dejar atemperar, pelar y machacar con un tenedor. Añadir sal, almendra en lámina frita y terminar con ralladura de lima y aceite de oliva V.E. Mantener en baño maría.

A la hora del servicio, atemperar el costillar con la bolsa en el baño maría durante 2 minutos, abrir la bolsa y recuperar el jugo. Colar y reducir. Si fuera necesario, ligar un poco con Maizena. El costillar, lo marcaremos por los dos lados y lo terminaremos de calentar en el horno 170° C durante 8 minutos.

Emplatar el costillar y salsear con el Fondo Knorr de Carne reducido y ligado. Acompañar con una quenelle de patata-lima-almendra.

Ingredientes 10 pax

Costillar

0,5 l Fondo Knorr de Carne

10 uds Costillar de ternera

Pimienta

Sal

Patata-Lima-Almendra

500 g Patata

30 g Lima

25 g Almendra en lámina

Aceite de oliva V.E.

Sal



Milhoja de ropa vieja y gelatina de ternera con espárragos, calabaza y reducción de su jugo

Elaboración

Cocer todas las carnes en agua, y cuando estén cocidas, deshuesar y picar. Por otro lado, hacer un sofrito con la cebolla, los pimientos y el tomate, hasta obtener una especie de mermelada. Mezclar con las carnes picadas y reservar.

Añadir el agar agar al Fondo Knorr de Carne y llevar a ebullición. Dejar atemperar hasta que tenga consistencia de gelatina. Una vez esté en este punto, rellenar la base de los moldes y dejar enfriar. Poner una capa de ropa vieja y cubrir con la gelatina, volver a poner ropa vieja y terminar con la gelée por encima.

Para las verduras, dar cortes para que podamos ponerlas en diferentes alturas y de pie al lado de la milhoja. Escaldar en agua hirviendo y enfriar en agua con hielo. Reservar.

A la hora del pase, desmoldar las milhojas y colocarlas de forma diferente en un plato rectangular, con las verduras, algún brote y algún trazo de Fondo Knorr de Carne reducido. Consumir templado.

Ingredientes 10 pax

Ropa vieja

0,5 l Fondo Knorr de Carne

50 g Chorizo
100 g Pollo
100 g Morcillo
100 g Papada ibérica
50 g Cebolla brunoise
50 g Pimiento rojo brunoise
50 g Pimiento verde brunoise
150 g Tomate triturado
5 g Agar Agar
Aceite
Sal

Espárragos-Calabaza

100 g Espárragos verdes
100 g Calabaza



Versión de la merluza a la gallega cocida en fondo de marisco sobre espuma de ajada y guisantes

Elaboración

Para la espuma de ajada, cocer la patata entera con piel en agua. Una vez cocida, atemperar, pelar y cocer con la nata y la leche. Por otro lado, dorar los ajos en aceite, añadir el pimentón con cuidado de que no se queme y dejar reposar. Decantar hasta obtener un aceite rojo y brillante sin posos.

Una vez blanda la patata, triturar en thermomix y montar con la ajada hasta obtener una crema color rojiza. Colar y meter en un sifón de 1l con 2 cargas. Reservar en un baño maría caliente.

Para cocinar la merluza, una vez que esté racionada y sin espinas, llevar a ebullición el Fondo Knorr de Marisco y colocar las raciones de merluza dentro. Hervir un minuto y dejar fuera del fuego durante 5-6 minutos dependiendo del tamaño.

A la hora del pase, colocar un poco de espuma de ajada en la base, la merluza cocinada encima y terminar con unos guisantes frescos, ajada y escama de sal.

Ingredientes 10 pax

Merluza 2.0

1 l Fondo Knorr de Marisco

1200 g Merluza

Sal

Espuma de ajada

300 g Patata

0,1 l Leche

0,1 l Nata

0,1 l Aceite

50 g Ajos

Pimentón

Sal

100 g Guisantes



Arroz muy cremoso de langostinos, sofrito concentrado de tomate, azafrán y alioli

Elaboración

En primer lugar, dorar los ajos en aceite, incorporar el arroz y el laurel y mojar con medio litro de agua hirviendo con sal. Una vez que lo absorba, extender sobre una placa y dejar enfriar. Reservar.

Para el sofrito, pochar la cebolla y los pimientos y añadir el tomate triturado, cocinar hasta obtener una especie de mermelada. Reservar.

Para el alioli, con ayuda de un turmix, montar el ajo pelado y picado con la leche e ir incorporando aceite hasta que obtengamos una textura de alioli. Reservar en biberón.

A la hora del servicio, en una paella o sartén, añadir el sofrito, dar unas vueltas e incorporar el arroz pre cocido. Mojar con el Fondo Knorr de Marisco hirviendo y cocinar hasta que quede seco.

Emplatar con ayuda de un aro y colocar los langostinos troceados previamente salteados y unos puntos de alioli.

Ingredientes 10 pax

Arroz

1 l Fondo Knorr de Marisco

1000 g Arroz tipo bomba

10 g Ajo

Laurel

Azafrán hebra

Sofrito

200 g Cebolla brunoise

200 g Pimiento rojo brunoise

200 g Pimiento verde brunoise

500 g Tomate triturado

Alioli

0,05 l Leche

5 g Ajo

0,2 l Aceite oliva suave

Sal

20 uds Langostinos frescos



Marmitako de salmón y cigalas con fondo de marisco y bolas de patata

Elaboración

Con ayuda de un sacabolas, obtener esferas de patata y envasarlas al vacío con el Fondo Knorr de Marisco. Cocinar en horno al vapor durante 30-40 minutos y enfriar en agua con hielo. Reservar.

Por otro lado, cortar el salmón en tacos y pelar las cigalas. Reservar limpios.

A la hora del pase, abrir la bolsa de las patatas en un cazo y calentar. Una vez calientes, retirar las patatas, marcar en plancha el salmón y la cigala, añadir al Fondo Knorr de Marisco y dar un pequeño hervor.

Emplatar en fuente alternando una pieza de cada y terminar salseando con el Fondo Knorr de Marisco. Añadir un poco de aceite de oliva V.E. al final.

Ingredientes 10 pax

Marmitako

1 l Fondo Knorr de Marisco

800 g Salmón

500 g Patatas

10 uds Cigalas

Aceite de oliva V.E.



Alitas de pollo deshuesadas y gratinadas sobre un cus cus, alioli de lima y fondo reducido de ave

Elaboración

En primer lugar, salpimentar las alitas y después envasar al vacío con el Fondo Knorr de Pollo. Cocinar durante 4 horas aprox. a 90°C vapor. Una vez cocinadas, abrir la bolsa, colar el jugo, esperar a que las alitas se enfríen un poco y deshuesar con cuidado de no romperlas. Ligar el jugo obtenido con un poco de Maizena y reservar.

Para preparar el cus cus, cocer con agua y cuando esté cocido le añadiremos una brunoise super fina de verduras. Poner a punto de sal y reservar.

Picar el cebollino muy fino y reservar.

Para el alioli, con ayuda de un turmix, montar el ajo pelado y picado con la leche e ir incorporando aceite hasta que obtengamos una textura de alioli. Terminar con ralladura de lima y reservar.

A la hora del pase, tener las alitas a temperatura ambiente y terminar de calentar con un soplete. Así se conseguirá un efecto de rustido. Poner en el plato un poco de cus cus, encima las alitas y teminar con unos puntos de alioli de lima y el Fondo Knorr de Pollo ligado.

Ingredientes 10 pax

Alitas

1 l Fondo Knorr de Pollo

1000 g Alitas de pollo
Maizena Express
Pimienta negra
Sal

Cus Cus

100 g Cus Cus
50 g Calabacín
50 g Calabaza
20 g Apio
1 g Cebollino

Alioli de lima

0,05 l Leche
5 g Ajo
0,2 l Aceite oliva suave
30 g Lima
Sal



Ensalada de perdiz en escabeche con lombarda agridulce, almendras, manzana y pil pil de ave

Elaboración

Para la perdiz en escabeche, primero, dorar las perdices por todas sus caras, retirar y pochar las verduras. Añadir las perdices de nuevo, incorporar el vino blanco y el vinagre y reducir durante 3 minutos. Cubrir con el Fondo Knorr de Pollo y agua y cocer durante 1 hora aprox. Una vez cocidas, retirar las perdices y deshuesar. Colar el fondo y reducir a la mitad. Reservar por separado.

Para la lombarda, cortar en juliana muy fina y cocer en agua hirviendo durante 30 minutos. Por otro lado, hacer un sofrito de cebolla, pasas y almendra y añadir la lombarda cuando esté cocida. Guisar durante media hora más, añadiendo el caldo de la cocción poco a poco. Terminar con el Pedro Ximénez reducido previamente para darle un toque dulce. Reservar.

Para el pil pil, empezar montando el Fondo Knorr de Pollo con una varilla hasta que empiece a hacer espuma. Añadir poco a poco aceite y caldo del escabeche hasta obtener la textura deseada. Reservar.

A la hora del pase, con ayuda de un molde, poner un poco de lombarda en la base, encima la perdiz y terminar con el pil pil de ave, decorando con unas bolas de manzana y brotes.

Ingredientes 10 pax

Perdiz en escabeche
0,5 l Fondo Knorr de Pollo
5 uds Perdiz
250 g Cebolla
250 g Zanahoria
200 g Puerro
0,5 l Vinagre de Jerez
0,5 l Vino blanco
Laurel
Sal

Lombarda
1000 g Lombarda
100 g Cebolla
25 g Pasas
50 g Almendra lámina
0,025 l Pedro Ximénez
100 g Manzana Granny Smith
100 g Micromezclum
Sal

Pil pil ave
0,5 l Fondo Knorr de Pollo
1 l Aceite de oliva suave
Sal



Guiso de pollo de corral en pepitoria bajo un velo de fondo de ave, almendras y perejil

Elaboración

Para la pepitoria, tostar un poco el azafrán en una sartén, añadir el Fondo Knorr de Pollo y hervir durante 5 minutos. Ligar un poco con Maizena. Reservar templada.

Dorar la almendra en lámina en el aceite. Una vez dorada, refrescar con la cebolla en brunoise. Subir el fuego y añadir los contra muslos troceados. Dorar bien y mojar con la pepitoria. Añadir el huevo rallado fuera del fuego.

Para el velo, hervir el Fondo Knorr de Pollo con el agar agar y extender sobre una placa. Enfriar durante 2 horas.

A la hora del pase, colocar un poco del guiso de pepitoria en la base, cortar con un aro un círculo de gelatina y poner encima. Para ayudar a que se atempere, utilizar el soplete durante unos segundos.

Terminar con perejil rizado.

Ingredientes 10 pax

Pollo de corral

1000 g Contramuslo de pollo
15 g Cebolla brunoise
30 g Almendra en lámina
0,1 l Aceite de oliva
2 uds Huevo cocido

Pepitoria

0,75 l Fondo Knorr de Pollo
Azafrán en hebra
Maizena Express

Velo de ave

0,25 l Fondo Knorr de Pollo
3 g Agar Agar
Perejil rizado



*“Cualquier receta, con pasión,
se convierte en un plato
excepcional. Nunca dejéis de
buscar la inspiración.”*

