

COCINO con chefs

EBOOK



VOLUMEN 2

@celestedelabanda



Indice

EBOOK COCINO CON CHEFS



1. Proyecto cocino con chefs
2. Arroz con gamba roja
3. Espaguetis a la carbonara
4. Huevos benedictinos con salmón
5. Hummus con pimiento rojo asado
6. Masa de pizza
7. Milanesa de ternera
8. Nigiris
9. Pasta fresca rellena de ricotta y espinacas
10. Taco de bacalao
11. Torrijas con pan brioche

by Celeste de la Banda

Proyecto cocino con chefs

Es un proyecto que nace de mi profunda admiración por los chefs y el trabajo que se realiza en las cocinas de los restaurantes. A través de esta iniciativa, pongo mi granito de arena para dar visibilidad y acercar al comensal a las personas, el esfuerzo y la pasión que hay detrás de cada plato.

Este proyecto tiene un significado personal muy especial para mí, ya que mi familia llegó a tener siete restaurantes de menú del día en Madrid.

Es un tributo a mis abuelos, quienes dedicaron su vida a este oficio y dejaron una huella imborrable en mi camino gastronómico.

Objetivos

- Proyecto nacional e internacional.*
- Trabajar con todos los chefs que tengan algo que decir.*
- Acercar la gastronomía a la comunidad.*
- Facilitar la vida al usuario a la hora de elegir restaurante y plato.*
- Mostrar lo que hay detrás del restaurante, chef, producto y plato.*
- Crear un libro digital con las recetas seleccionadas.*
- Seleccionar marcas patrocinadoras.*
- Llevar a Canal Cocina.*

Beneficios

- Mostrar el restaurante gracias al contenido.*
- Enseñar qué hay detrás de un plato: personas, cocina, producto, técnica, etc.*
- Humanizar al chef y al restaurante.*
- Dar visibilidad en general.*
- Generar interés y potenciar la visita al restaurante.*
- Fomentar la realización de la receta en el domicilio.*
- Posibilidad de añadir marcas patrocinadoras*





Arroz con gamba roja

Virrey es un restaurante en Madrid que ofrece una experiencia gastronómica enfocada en los sabores del norte de España, con el mar como protagonista. Su carta destaca por mariscos frescos, pescados como el virrey asado y merluza en salsa verde, además de opciones como ensaladilla rusa con ventresca de bonito..

Ingredientes para 2

- 350 g de patata pelada, 6 gambones pelados y troceados
- 1 cucharada grande de salmorreta
- 700 ml del fumet
- 200 g de arroz
- 2 gambas rojas
- Para la salmorreta
- 500 g puerro
- 350 ml AOVE
- 2 dientes de ajo pelados
- 1 kg de tomate pera
- 30 g pimentón
- Para el caldo de pescado
- 1 cebolla blanca pelada
- 1 puerro
- 1 ramita apio
- 1 cabeza de lubina
- 3 litros de agua
- Para el fumet
- 1 cebolla, un puerro, 1 zanahoria, 1 ramita de apio
- 6 pieles y las cabezas de gambones
- 1 poco de brandy
- 1 litro de caldo de pescado

Elaboración

1. Pochar todos los ingredientes de la salmorreta, cuando esté hecho, triturar y reservar.
2. Colocar las verduras en una bandeja de horno y hornear hasta que se doren.
3. Preparar el caldo con las verduras y el pescado, cocer 20 minutos y filtrar.
4. Pelar los gambones y reservar los cuerpos.
5. Sofreír las cabezas y las pieles de los gambones, flambear con el brandy y añadir las verduras que se han dorado en el horno.
6. Incorporar el caldo hasta cubrir, dejar cocer 20 minutos y filtrar.
7. Sofreír los cuerpos de los gambones, añadir la salmorreta, el caldo y el arroz.
8. Dejar hervir a fuego fuerte durante 4 minutos.
9. Llevar al horno 12 minutos a 200 grados.
10. Sacar, colocar las gambas rojas y dejar 2 minutos más a 200 grados en el horno.
11. Sacar del horno, dejar reposar 2 minutos, emplatar y listo.





Spaghetti o espaguetis a la carbonara

.....

El restaurante Don Giovanni en Madrid es una de las principales referencias de la gastronomía italiana en la ciudad, dirigido por el chef Andrea Tumbarello. Desde su apertura en 2005, ha sido conocido por su cocina sofisticada que respeta las raíces tradicionales italianas, combinando ingredientes frescos y de calidad con la creatividad característica de Tumbarello.

Ingredientes para 2

- 2 yemas de huevo
- 100 g guanciale cortado en cubitos
- 70 g mezcla de parmigiano reggiano y pecorino (la autentica solo lleva pecorino pero es más salado)
- 200 g spaghetti grueso
- 1 pizca de pimienta negra
- 1 poco de sal

Elaboración

1. Cocer la pasta en abundante agua con sal y reservar junto con una poca de agua de la cocción.
2. Separar las claras de las yemas
3. Añadir a las yemas, la pimienta y el queso y mezclar.
4. Incorporar un poco de agua de la cocción a las yemas.
5. Saltear a fuego fuerte el guanciale e incorporar los espaguetis.
6. Mezclar los espaguetis con la carbonara.
7. Servir con más pimienta y perejil.





Huevos benedictinos con salmón

.....

Café Comercial, ubicado en la Glorieta de Bilbao de Madrid, es un icónico café histórico que abrió sus puertas en 1887. Famoso por su ambiente clásico y su conexión con artistas e intelectuales, este lugar ha sabido combinar la tradición con toques modernos. El restaurante ofrece una carta variada que mezcla recetas tradicionales madrileñas, como las croquetas de camarones y las "patatas bravas", con toques innovadores.

Ingredientes para 2

- Para los huevos
- 2 huevos
- 1/2 litro de agua casi hirviendo
- 1 poco de vinagre suave
- 1 poco de rúcula
- 200 g de salmón ahumado picado o en lonchas
- 2 mini molletes o similares
- 4 cucharadas de salsa holandesa
- Para la salsa holandesa
- 2 yemas de huevo
- 1/2 kilo de mantequilla clarificada
- 1 limón en zumo
- 1 pizca de sal y de pimienta

Elaboración

1. Emulsionar con unas varillas las yemas y el zumo de limón.
2. Añadir la mantequilla clarificada poco a poco hasta que quede una textura cremosa.
3. Hacer el aguacate a la plancha.
4. Hacer el huevo escalfado en agua hirviendo con un chorrito de vinagre durante 3 minutos.
5. Montar el plato con el pan, el huevo escalfado, el salmón cortado en taquitos, el aguacate y rúcula.
6. Salsear con la salsa holandesa, pimienta, cebollino y listo.





Hummus con pimiento rojo asado

.....

El restaurante Milos en Madrid, ubicado en el barrio de Salamanca, ofrece una experiencia auténtica de la cocina griega. Con platos como souvlaki y langostinos envueltos en bacon, su carta destaca por sus sabores tradicionales.

Ingredientes para 2

- 300 g de garbanzos cocidos con 1 zanahoria, 1/4 cebolla blanca y 1 rama de apio
- 1 pimiento rojo asado y pelado
- 2 cucharadas de tahini (pasta de sésamo)
- 1 cucharada de postre de miel
- 2 cucharadas soperas de AOVE
- 1 poco de zumo de limón
- 1/2 diente de ajo pelado
- 1 poco de sal y de pimienta negra
- 1/2 cucharada de pimentón ahumado
- 1/2 cucharada de comino

Elaboración

1. Poner los garbanzos toda la noche en remojo.
2. Cocer con zanahoria, cebolla y apio. Cuando estén blandos, colar y reservar.
3. Asar el pimiento rojo, dejar enfriar y pelar.
4. Añadir en un procesador de alimentos los garbanzos, el zumo de limón, el ajo, el AOVE, el pimiento asado, sal, las especias, el tahini, un chorrito de miel y triturar.
5. Emplatarse con un poco de pimiento rojo asado, unos garbanzos cocidos, albahaca y un chorrito de AOVE.
6. Acompañar con pan de pita y listo.





Masa de pizza

Baldoria es un restaurante italiano en Madrid que destaca por su ambiente animado y su oferta gastronómica auténtica. Dirigido por Ciro y su equipo, el restaurante se caracteriza por ofrecer platos italianos tradicionales elaborados con ingredientes importados directamente de Italia y de productores nacionales cercanos.

Ingredientes para 2

Para la biga o prefermento:

- 500 g de harina Caputo Nuvola súper
- 250 g de agua fría
- 10 g de levadura fresca

Para la masa:

- 300 g de harina Caputo Blu
- 200 g de harina Caputo tipo 1
- 30 g de sal fina
- 400 g de agua fría
- Biga

Elaboración

Elaboración de la biga:

1. Disolver la levadura en el agua.
2. Mezclar con la harina con un tenedor sin crear una masa homogénea.
3. Reposar a temperatura ambiente una hora y media.
4. Fermentar semi tapada 24 horas en el frigorífico a 4°.

Elaboración de la pizza:

1. Mezclar la biga con 250 g de agua e integrar.
2. Añadir la harina, integrar y reposar 15 min.
3. Añadir la sal e ir añadiendo el agua poco a poco durante 10 minutos a velocidad baja.
4. Acabar 2 minutos a velocidad alta.
5. Sacar la masa de la amasadora, darle vueltas hasta dejarla en una bola lisa y homogénea.
6. Cubrir con un poquito de aceite y papel film.
7. Reposar tapada 20 minutos.
8. Guardar en cámara frigorífica hasta el día siguiente.
9. Sacar del frigorífico 20 minutos antes de utilizarla.
10. Colocar los toppings elegidos.
11. En el horno debe estar unos 90 segundos.





Milanesa de ternera

.....

La Cabrera es un destacado restaurante argentino en el corazón de Madrid, especializado en carnes a la parrilla. Con una tradición que comenzó en Buenos Aires en 2002, la parrilla de La Cabrera destaca por la calidad de sus cortes, como el lomo alto, entraña y bife

Ingredientes para 2

- 1 filete de redondo de ternera grueso
- 200 g de panko
- 200 g de harina
- 2 huevos
- 1 poco de perejil
- 1/2 vaso de leche
- 1 pizca de sal y pimienta
- 70 g de jamón dulce en lonchas
- 70 g de mozzarella en lonchas
- 30 tomate seco hidratado
- 10 ml de pesto
- 10 ml salsa de la casa "criolla" podéis añadir BBQ
- 1/2 limón
- Aceite de girasol para freír

Elaboración

1. Cortar el redondo de ternera, colocar entre 2 papeles de plástico y dar golpes para romper las fibras y que quede más tierno.
2. Batir los huevos con sal, perejil picado y un chorrito de leche.
3. Pasar la carne por la harina, el huevo y el panko.
4. Freír en abundante aceite por ambos lados y retirar a un plato con papel absorbente.
5. Montar la milanesa con el jamón cocido, el queso y gratinar en el horno a 200° hasta que quede doradito.
6. Decorar con las salsas, el tomate seco y listo.





Nigiris

.....

El restaurante Kyoshi en Madrid, parte del Grupo Ricardo Sanz, destaca por su fusión de cocina japonesa y mediterránea, ofreciendo una experiencia gastronómica única. Ubicado en el hotel DoubleTree by Hilton, el concepto de Kyoshi se caracteriza por un ambiente más relajado y accesible

Ingredientes para 2

- 2 huevos de codorniz fritos
- 2 cucharaditas de trufa negra picada en aceite
- 1 pizca de sal en escamas
- 2 láminas de salmón
- 2 láminas de atún
- 4 pinceladas de soja
- 4 pizcas de wasabi natural
- 1,5 l de agua
- 1,5 g de arroz de grano corto Minori
- 450 vinagre con azúcar y sal

Elaboración

1. Lavar el arroz varias veces para que el arroz pierda el almidón.
2. Filtrar el arroz y cocinarlo en una arrocera durante 24 minutos.
3. Colocar en un recipiente de madera, añadir el mix del vinagre, abrir y airear el arroz.
4. Abanicar el arroz hasta que llegue a la temperatura corporal.
5. Coger pequeños montones de arroz con las manos humedecidas, dar forma de bolita, colocar un poco de wasabi, salsa de soja y el pescado o huevo de codorniz.
6. Emplatar y listo.





Pasta fresca rellena de ricotta y espinacas

Beata Pasta es un restaurante en Madrid especializado en la pasta fresca, donde la tradición de la cocina italiana se reinventa con un toque moderno. Su chef, Ciro Cristiano, originario de Nápoles, lleva la pasta a un nivel superior, creando platos con ingredientes frescos de alta calidad.

Ingredientes para 2

Para la pasta:

- 350 g harina trigo
- 240 g sémola
- 21 g de aceite de oliva
- 40 g agua fría
- 330 g yema
- 66 g huevo entero
- 1 pizca de sal

Para el relleno:

- 35 g de crema de ricotta y espinacas

Para las salsas:

- 1 poco de salsa boloñesa
- 1 poco de salsa de queso

Elaboración

1. Mezclar todos los ingredientes de la pasta en un bol hasta integrar bien.
2. Sin que la masa repose, cortar y estirar con la ayuda de una máquina especial para pasta. Si no se dispone de máquina, utilizar un rodillo.
3. Cortar en el tamaño para hacer raviolonis y rellenar con la mezcla del queso ricotta y espinacas.
4. Cerrar la pasta, sellar con un poco de agua y cocer durante unos minutos.
5. En una sartén con un pelín de agua y aceite, saltear los raviolonis ya cocidos.
6. Calentar una boloñesa casera.
7. Emplatarse con la boloñesa de base, encima los raviolonis y terminar con una salsa de queso.





Taco de bacalao

.....

Can Chan Chán es un restaurante mexicano en Madrid dirigido por el chef Roberto Ruiz, reconocido por su capacidad para fusionar la cocina mexicana tradicional con ingredientes y técnicas españolas. El restaurante, ubicado en El Corte Inglés de Serrano, ofrece una propuesta culinaria única

Ingredientes para 2

Para el pescado rebozado:

- 30 g de bacalao en lomos por taco (120 g en total)
- 35 g harina de trigo
- 15 g harina de arroz
- 75 ml cerveza tostada

Para el pico de gallo:

- 70 g tomate brunoise
- 30 g cebolla morada
- 10 g cilantro picado
- 1 g tomillo
- 10 g jalapeño
- 10 g zumo lima

Para la salsa:

- 5 g salsa de soja
- 60 g mayonesa
- 6 g pimentón dulce
- 2 g comino molido

Elaboración

1. Mezclar en un bol la harina de trigo, la harina de maíz, la cerveza tostada y reservar.
2. Preparar la salsa, el pico de gallo y reservar.
3. Impregnar bien los lomos de bacalao en el rebozado y freír en abundante aceite de oliva.
4. Mojar las tortillas en agua con aceite, pasar por la plancha y tapar con un trapo para que permanezcan calientes.
5. Montar el taco con la salsa, el pico de gallo, el bacalao y ralladura de limón.





Torrijas con pan brioche

.....

La cocina de la Clínica Universidad de Navarra en Madrid se caracteriza por su enfoque innovador en ofrecer alimentos saludables, nutritivos y sabrosos para los pacientes. A cargo de la chef Xandra Luque, quien tiene una sólida formación en gastronomía y nutrición, el servicio ha logrado transformar la tradicional comida hospitalaria en una experiencia culinaria mucho más atractiva y adaptada a diversas necesidades dietéticas.

Ingredientes para 2

- 1 barra de pan tipo brioche
- 1 litro de leche fresca
- 40ml de nata
- 4 huevos camperos
- 200g de panela
- Aceite de oliva variedad suave para freír
- Para el rebozado final: azúcar y canela en polvo
- Mix para la infusión: 1 ramillete de tomillo fresco, ralladura de 1 lima, ralladura de 1 naranja, 2 vainas de vainilla, 1 rama de canela, 1 trocito de hinojo fresco

Elaboración

1. Infundonar la leche con todos los ingredientes de la infusión y un chorrito de nata.
2. Cortar el pan en rebanadas en diagonal y colocar en una bandeja.
3. Batir los huevos y reservar.
4. Añadir panela y canela a la leche que se está infundionando.
5. Hacer una mezcla con azúcar y canela.
6. Remojar las torrijas con la leche infundionada en caliente y las dejamos reposar en el frigorífico toda la noche.
7. Sacar, pasar por los huevos batidos y freír en abundante aceite de oliva variedad suave.
8. Pasar por la mezcla de azúcar y canela y servir con toque de cítricos rallados.



Perfil de la chef



Celeste de la Banda

La primera vez que cociné para otras personas era muy pequeña, quizá tenía 8 años y vivía en Formentera, en El Faro de La Mola. Cada domingo preparaba sandwiches vegetales que vendía a los “guiris” en el Mercadillo de La Mola.

Formación

Mi formación y profesión, desde hace más de 20 años, está relacionada con el sector digital, siendo mi último puesto directivo en ventas y marketing en una multinacional líder mundial.

El sector gastronómico me viene de casa y además, me he formado en la Escuela de Cocina Le Cordon Bleu en Madrid.

Profesión

En la actualidad, me dedico a la comunicación gastronómica, gracias a mis redes sociales, web y otros medios en los que colaboro.

Realizo campañas digitales para marcas, participo en eventos como jurado, chef o presentadora.

He sido colaboradora en radio, diferentes medios digitales y directora comercial para España en MasterChef World.

Medios

@celestedelabanda

@viajacomebebe

<https://elblogdeceleste.com/>