



TAPAS-RACIONES

Recetas Elaboradas por
Hugo Lopez cocinero de la
Escuela de Hosteleria y
Turismo **MasterD.**



SERPRO Services
SOLUCIONES SOSTENIBLES EN TU MESA

RECETAS de RACIONES-TAPAS



TOSTA DE GAUCAMOLE



CALAMARES A LA PLANCHA CON PIMIENTOS
DE PADRON



BRAVAS DE BOCAO



TOSTA BRANDADA DE BACALAO Y CREMA DE
PIQUILLOS



LACON A LA GALLEGA



BROCHETITAS CAPRESE CON PESTO GENOVES

TOSTA DE GAUCAMOLE

Ingredientes cantidades Guacamole:

- 2 Aguacates
- 1 Tomate
- Sobre 250 cl de Aceite de oliva virgen
- 1 Cebolla de Fresca morada
- Cilantro (al gusto)
- 1 limón o lima
- Tabasco
- Sal y pimienta

Ingredientes Decoración:

- Tostas tipo marinera
- Tomates cherrys
- Cebolla morada
- Lima fresca
- Aove

Elaboración GUACAMOLE:

En un vaso batidor trituramos los aguacates con aceite de oliva, cebolla fresca, tomates, cilantro, zumo de limón o lima, tabasco, pimienta y sal.

Montaje de la tapa:

De base ponemos la tosta tipo marinera, la cubrimos con ayuda de una manga con el guacamole y decoramos al gusto con unas rodajas de tomate cherry, unos aros de cebolla morada, espolvoreamos con ralladura de lima y un chorrito de aove.



CALAMARES A LA PLANCHA CON PIMIENTOS DE PADRON

Ingredientes cantidades

- 3 Calamares
- Pimientos de Padrón
- Aove
- 1 o 2 dientes de ajo
- Perejil
- Polvo de perejil
- Sal

ELABORACION:

Limpiamos los calamares dejándoles la piel, les hacemos unas incisiones con ayuda de un cuchillo en la parte superior, los plancheamos a fuego fuerte y los emplatamos, los rociamos con una mezcla de aove, ajo y perejil picados, les añadimos los pimientos de Padrón fritos o plancheados y decoramos con un poquito de sal y polvo de perejil.



BRAVAS DE BOCAO

Ingredientes cantidades PATATAS:

- **Para las patatas**
 - 2 patatas
 - Aove
- **Para el alioli:**
 - 1 huevo
 - 1 o 2 dientes de ajo
 - Aceite de girasol
 - Vinagre o zumo de limón
 - Sal y pimienta

Ingredientes Salsa Brava:

- 1 huevo
- 1 diente de ajo
- Aceite de girasol
- Guindillas tipo cayena
- Puré de tomate concentrado
- Sal y pimienta

Ingredientes Decoración:

- Sal escamas negra
- Cebollino fresco



Elaboración SALSA ALIOLI:

En un vaso batidor ponemos el ajo pelado, la sal, el zumo de limón o vinagre y tres partes de aceite de girasol tomando como referencia el volumen ocupado por el huevo, metemos en el vaso la túrmix a máxima potencia y la mantenemos sin mover unos 10 segundos, a continuación, subimos la túrmix recta un poquito y bajamos de golpe, subimos un poquito más la túrmix y bajamos de golpe de nuevo y repetimos esta operación hasta que nos quede el alioli totalmente emulsionado

Elaboración SALSA BRAVA

En un vaso batidor ponemos el ajo pelado, la sal, las cayenas, unas cucharaditas de pure de tomate concentrado y tres partes de aceite de girasol tomando como referencia el volumen ocupado por el huevo, metemos en el vaso la túrmix a máxima potencia y la mantenemos sin mover unos 10 segundos, a continuación, subimos la túrmix recta un poquito y bajamos de golpe, subimos un poquito más la túrmix y bajamos de golpe de nuevo y repetimos esta operación hasta que nos quede una salsa totalmente emulsionada.

Elaboración PATATAS:

Pelamos las patatas, las cortamos en forma de cilindro, con ayuda de un cortado de piña, en la parte superior vaciamos ligeramente un poquito con ayuda de un sacabocados, confitamos las patatas en aove y a la hora de servir las freímos en abundante aove caliente.

Montaje de la tapa:

De base ponemos los cilindros de patata confitados y recién fritos, con ayuda de una manga cubrimos la parte superior del cilindro, terminamos con un puntido de salsa brava, espolvoreamos con sal negra en escamas y una ramita de cebollino.

TOSTA BRANDADA DE BACALAO Y CREMA DE PIQUILLOS

Ingredientes cantidades para la brandada de bacalao

- 200/250 grs. de bacalao
- Aceite de oliva
- 1 o 2 dientes de ajo
- 1 guindilla (si os gusta)

Ingredientes cantidades para la crema de piquillos

- 200 gr de pimientos del piquillo
- Nata líquida
- Aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta

Ingredientes para el emplatado

- Tostas crujientes
- Cebollino fresco
- Chips de ajo
- Albahaca fresca
- Semillas de amapola



Elaboración CREMA DE PIQUILLOS:

Ponemos en un cazo un poquito de aceite al fuego y le añadimos el ajo laminado o cortado en dos, cuando este ligeramente dorado le añadiremos el pimiento del piquillo rehogaremos durante unos minutitos y la añadiremos la nata líquida dejaremos cocer durante unos minutos y turbinamos esta mezcla, la colaremos por un chino y rectificaremos de sal y pimienta.

Elaboración BRANDADA DE BACALAO:

Limpiamos el bacalao totalmente (le quitamos las espinas si tiene y la piel) cortamos el bacalao en daditos más o menos iguales. En una perola o sartén ponemos los ajos laminados al fuego con el aceite de oliva y la guindilla. Cuando empiece a dorarse el ajo añadimos los daditos de bacalao rehogamos durante unos minutos y lo cubrimos con un poquito más de aceite. Lo apartamos del fuego y turbinamos bien a continuación le vamos añadiendo aceite a modo de chorrito mientras turbinamos (igual que para hacer una mahonesa) hasta obtener la cantidad y la textura deseada. Rectificamos de sal y reservamos.

Montaje de la tapa:

De base ponemos la tosta la cubrimos con ayuda de una manga con la brandada de bacalao y decoramos al gusto con unas gotitas de crema de piquillo y laguna hierba fresca (cebollino y albahaca) unos chips de ajo crujiente y unas semillas de amapola.

LACON A LA GALLEGA

Ingredientes cantidades

- Patatas cocidas o asadas
- Pimientos de Padrón
- Aove
- Lacón cocido
- Sal en escamas
- Pimentón dulce o picante

ELABORACION:

Cubrimos el fondo del plato con las rodajas de patatas asadas o cocidas, las espolvoreamos con sal y un poquito de pimentón, a continuación, las cubrimos con lonchas de lacón cocido, espolvoreamos con pimentón dulce o picante, sal en escamas y una buena chorrada de aove, por ultimo le añadimos los pimientos de Padrón fritos.



BROCHETITAS CAPRESE CON PESTO GENOVES

Ingredientes cantidades para las brochetitas

- Tomates cherry
- Mini mozarellas
- Aceitunas negras sin hueso
- Hojas de albahaca

Ingredientes cantidades para el pesto Genovés

- Unas 15 a 20 hojas Albahaca fresca
- 50 gr de Queso parmesano
- De 10 a 15 gr Piñones
- Aceite de oliva
- Ajo
- Sal y pimienta

Elaboración PESTO GENOVES:

En un bol vertemos los piñones, las hojas de albahaca fresca, el ajo, el queso parmesano en polvo y el aceite de oliva al gusto trituramos todo con ayuda de un túrmix y emulsionamos, rectificamos de sal y pimienta y listo.

Elaboración BORCEHTITAS:

En un palo de brocheta insertamos un tomate cherry, una bolita de mini mozzarella y una hojita de albahaca, repetimos operación y terminamos con una aceituna negra.

Montaje de la tapa:

Colocamos las brochetitas caprese en cruzado y las bañamos con el pesto genovés, rociamos con aove.



Nuestro agradecimiento a:



SERPRO Services
SOLUCIONES SOSTENIBLES EN TU MESA

info@serproservices.com

www.serproservices.com