#CaviardeRiofrio by Ya se lo que quiero. #Luxurydinner.

La magia en la cocina ocurre siempre; desde el mismo instante en el que somos capaces de transformar sabores y texturas con la simple combinación de un par de ingredientes.

Sucede a veces que la fortuna pone en nuestras manos auténticas joyas de la gastronomía que elevan nuestra capacidad culinaria de manera sorprendente.

Conseguir hechizar al más exigente de los comensales no es difícil si para ello contamos con materia prima de primerísima calidad, como el Caviar de Riofrío que tiene en el mercado una gama de productos dignos de paladares divinos.

Cuidando y mimando sus «perlas» desde el origen han conseguido, criando esturiones de forma ecológica en nuestra hermosa Granada, colocarse a la altura de iraníes y rusos.

Superando a los pioneros, Caviar de Riofrío va más allá y además de presentarnos un caviar clásico, de sabor contundente a la par que sedoso, nos ofrece su versión ecológica más suave. Cuenta también con unas fantásticas huevas de salmón, NACCARII, y ha decidido confitar la carne del esturión para que la disfrutemos con tan sólo girar la tapa de un tarro. Pero la auténtica revolución viene dentro de un estilizado molinillo en el que han puesto su «Alma» y como si de sal se tratase, el caviar cristalizado se puede pulverizar sobre cualquiera de nuestros platos, consiguiendo de quienes los prueben, eso que tanto nos gusta a los que cocinamos….que cierren los ojos al saborearlos.

Francisco González, su representante en España, es quien se encarga de la puesta en escena y distribución de este maná; todo un acierto por parte de la empresa pues en Paco confluyen el gusto de un paladar exquisito con la estética de un amante de la decoración más exclusiva a la que ha dedicado gran parte de su trayectoria profesional. Así, nadie como él para exponerlo en los más glamurosos eventos.

Que haya confiado en mí para su presentación en el mundo blogger ha sido un honor.

A él le encantaron mis propuestas, y a vosotros?

Aquí os dejo mis recetas. De lujo.

Espero que os gusten.

Besos.

Cava de Bodegas Mur, el acompañante perfecto.

Bodegón con los productos

La mesa

«Perlas» de caviar de Riofrío.

Los Platos.

«Gelatinas de Vermut con Alma de Caviar».

Ingredientes (para 24 gelatinas):

– 250 ml. de Agua de Mar Purificada. (de venta en grandes superficies).
– 200 ml. de Vermut blanco.
– 2 gr. de Agar-Agar.
– 4 Cucharadas de Agua.
– 48 Berberechos en Conserva (bien escurridos y secos).
– Ralladura de piel de Lima.
– Alma de Caviar Riofrío.
– Moldes para hacer cubitos.
– Patatas fritas «paja» para decorar.

Ponemos a calentar el agua de mar con el vermut a fuego medio-alto. Diluimos el agar-agar en el agua y lo incorporamos a la mezcla anterior. Sin dejar de remover llevamos a ebullición y cocinamos durante dos minutos. Dejamos templar mientras colocamos en el fondo de los huecos de las cubiteras un poco de alma de caviar, un poco de ralladura de lima, un par de berberechos y cubrimos con el líquido. Tapamos y metemos en la nevera para que se solidifiquen y una vez frías, desmoldamos con ayuda de un cuchillito (separando los lados del molde) y podemos servir en cucharillas individuales cubiertas por una patatita paja. La hora del vermut en un sólo bocado.

GELATINAS DE VERMUT
con Alma de caviar

«Ensalada de Bacalao Ahumado y Naranja con Caviar Ecológico Clásico».

Ingredientes (para 8 vasitos):

– 80 gr. de Bacalao Ahumado.
– 2 Naranjas Pequeñas.
– Medio Vasito de Aceite de Oliva Virgen Extra.
– 5 Tomatitos Secos.
– 50 Gr. de brotes tiernos (Canónigos, Espinacas…).
– Alma de Caviar de Riofrío.
– Caviar Ecológico Clásico Riofrío.

Cortamos los tomates secos en trocitos y los ponemos en el vaso de la batidora con el aceite y tres giros de molinillo de Alma de caviar; reservamos. Troceamos los brotes tiernos y reservamos también. Pelamos la naranja quitándole toda la parte blanca y sacamos los gajos eliminando cualquier resto de membrana.

Reservamos 8 gajos enteros y el resto los cortamos en trocitos pequeños.

Cortamos en trocitos pequeños también el bacalao, salamos los brotes tiernos cortados y reservados con el alma de caviar (como si de sal se tratase) y pasamos a emplatar.

En vasitos pequeños, colocamos un poco de naranja troceada en el fondo, sobre ella un puñadito de los brotes tiernos, una cucharada del bacalao y regamos con una cucharada del aceite de tomate seco. Cubrimos con un gajo de naranja, espolvoreamos con una pizca de alma de caviar y rematamos con unas perlas de caviar ecológico. Podemos decorar con unos germinados de alfalfa.

ENSALADA DE BACALAO AHUMADO Y NARANJA
Con Caviar Ecológico Clásico

«Crema y Lomo de Salmón sobre Tosta de Trigo con NACCARII de Riofrío».

Ingredientes (para 12 Tostas):

– 200 gr. de Mascarpone.
– 12 Mini Tostas de Trigo (he usado integrales).
– 25 gr. de Mantequilla sin sal.
– 8 Tacos de Lomo de salmón Ahumado.
– Una pizca de Alma de Caviar de Riofrío.
– Huevas de Salmón Riofrío NACCARII.
– Un vaso de Sake.(de venta en grandes superficies).
– 3 Cucharadas de Mirin. (de venta en tiendas gourmet o especializadas en cocina oriental).
– Una Ramita de Eneldo Fresco.

Con las varillas batimos la mantequilla hasta blanquearla. La mezclamos con el mascarpone, el alma de caviar y el eneldo picado (guardando unas ramitas para decorar). Troceamos los tacos de salmón por la mitad y reservamos 12, el resto lo incorporamos al queso y lo trituramos hasta tener una crema fina que pondremos en una manga pastelera con boquilla en forma de estrella y reservaremos en la nevera hasta el momento de emplatar.

Ahora ponemos el mirin y el sake en un bol y las huevas en un colador que sumergiremos, suavemente durante unos segundos, en el líquido con el fin de lavar las huevas y eliminar el exceso de gelatina, quedando más sueltas y brillantes (este es un truco aprendido en los cursos que imparte Dani Garcia).

Para montar las tostas, sobre cada una formamos una especie de S con la crema y en un extremo colocamos un taquito de salmón y en el otro una cucharadita de huevas decoradas con un poquitín de eneldo.

CREMA Y LOMO DE SALMÓN SOBRE TOSTA DE TRIGO
con NACCARII de Riofrio

Ya se lo que quiero

«Huevos de Codorniz con Riofrío Ecológico Clasico».

Ingredientes (para 8 Unidades):

– 8 Huevos de Codorniz.
– 25 Gr. de mantequilla sin sal.
– Caviar Ecológico Clásico de Riofrío.
– Medio vaso de Aceite de Oliva Virgen extra.
– Una pizca de Sal del Himalaya (de venta en herbolarios y tiendas gourmet).
– Alma de caviar Riofrío.
– 8 «Crispbread» Artesanas. (de venta en tiendas gourmet. Se pueden sustituir por otro tipo de tostadita crujiente).
– 1 Cortador circular pequeño.

Ponemos a calentar el aceite en una sartén antiadherente a fuego medio-alto y freímos en el los huevecitos de codorniz. Con el cortador circular recortamos las yemas y reservamos. Sobre cada tostadita ponemos una lámina de mantequilla y colocamos encima una yema que espolvorearemos con una pizca de sal y el alma de caviar y acompañaremos de media cucharadita de caviar ecológico.

«Huevas de Salmón Riofrío y Cangrejo Real sobre Crema de Aguacate y Pan Chino de Gambas».

Ingredientes (para 8 unidades):

– 1 Tarro Pequeño de Cangrejo Real (Chatka).
– 2 Aguacates Maduros Pequeños (o 1 Grande).
– 1 Cucharada de Salsa de Soja.
– 1 Cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra.
– Una Pizca de Sal y Pimienta.
– Media Lima.
– Unas Hojitas de Mejorana fresca (También valdría albahaca fresca).
– 1 Vaso de Aceite de Girasol.
– 8 Panecillos Chinos de Gambas sin hacer.(los puedes comprar así o ya preparados en grandes superficies).
– Alma de Caviar Riofrío.
– Huevas de Salmón NACCARII de Riofrío (no están en la foto de ingredientes).
– Una Manga pastelera con Boquilla estrellada.

Sacamos el cangrejo real de su tarro y colocamos los trozos sobre papel secante para eliminar el exceso de agua, es importante quitar cualquier resto de hueso que tuvieran. Seguidamente Ponemos a calentar el aceite de girasol a fuego fuerte y cuando esté bien caliente freímos el pan de gamba. Voltear rápido porque se doran muy pronto y si se hacen demasiado no están buenos. Resérvalos sobre papel de cocina para eliminar el exceso de aceite mientras se enfrían. Preparamos mientras la crema de aguacate poniéndolos pelados y troceados en el vaso de la batidora con la sal, la pimienta, la soja, el zumo de la lima, las hojitas de mejorana y el aceite de oliva. Trituramos hasta tener una crema fina que colocaremos en la manga pastelera.

Para montar los aperitivos, sobre cada pan de gamba colocamos una capa generosa de crema de aguacate, ponemos encima un par de trocitos de cangrejo real que espolvorearemos con el alma de caviar y remataremos con unas huevas de salmón.

Ya se lo que quiero

«Esturión Confitado Riofrío sobre Tartar de Pera y Mango al aroma de Coco».

Ingredientes (para 4 personas):

– 2 Peras Conferencia Maduras.
– 1 Mango Grande Maduro.
– 2 Tomates de Pera Pequeños Maduros.
– 2 Tarros de Esturión Confitado Riofrío.
– 1 Cucharada de Salsa de Soja.
– 2 Cucharadas de Mirin.
– 1 Cucharada de Agua de Coco.
– 1 Cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra Suave.
– germinados de Col Lombarda.
– Alma de caviar.
– Aro para Emplatar.
– Caviar Ecológico Clásico Riofrío.

Sacamos el esturión de sus tarros y lo dejamos que se atempere. Mientras pelamos y cortamos la pulpa del mango en trozos pequeñitos y hacemos lo mismo con el tomate y la pera ; los mezclamos en un bo, y le incorporamos el agua de coco, el mirin, el aceite, la soja y 5 vueltas de molinillo de Alma de caviar. mezclamos bien y dejamos macerando un par de minutos. Cortamos mientras los trozos de esturión por la mitad y pasamos a emplatar con ayuda del aro.

En un plato rectángular colocamos en un extremo el aro que llenaremos hasta la mitad con el tartar de pera y mango, presionando para que al quitar el molde no se desmorone. Colocamos sobre el tartar un trozo del esturión confitado y unos germinados de lombarda. Trerminamos el plato con una cucharadita de caviar ecológico en el otro extremo y servimos.

Este plato pese a su sencillez en la elaboración, es realmente espectacular.

ESTURIÓN CONFITADO RIOFRÍO
sobre Tartar de Pera y Mango al Aroma de Coco

«Arroz Meloso con Vieiras y Alma de Caviar».

Ingredientes (para 4 personas):

Para el aceite de Alma

– Medio vasito de Aceite de Oliva Virgen Extra.

– Un poco de Hinojo (la parte de las hojitas).

– Unas hojas de Perejil Rizado.

– Alma de Caviar de Riofrío.

Para el Arroz

– 4 Vieiras Limpias.
– 2 Tomates de Pera Maduros.
– Medio pimiento Verde.
– 1 Vaso de Arroz Bomba.
– 3/4 de Litro de Caldo de jamón.
– 1 Vasito de vino «Palo Cortao».
– Una Cucharadita de Sal del Himalaya.
– 6 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra Suave.
– 2 Cucharadas de Salsa Tamari.(soja sin gluten).
– Una pizca de Pimienta Negra recién Molida.
– Alma de caviar de Riofrío.

Preparamos primero el aceite de alma de caviar poniendo todos los ingredientes preparados para el mismo en el vaso de la batidora y triturando hasta emulsionarlos y reservamos.

Nos ponemos con el arroz.

Lavamos y troceamos el pimiento en trozos muy pequeñitos y reservamos. Pelamos y troceamos de igual forma el tomate y reservamos también.

Quitamos a las vieiras el coral (la parte naranja) y cualquier resto de membrana que pudiera quedarles.

En una sartén antiadherente, la misma en la que vamos a hacer el arroz, salteamos en un par de cucharadas del aceite, a fuego vivo, las vieiras (sin el coral) para sellarlas; un minuto por cada lado será suficiente. Salpimentamos y las retiramos del fuego reservando para incorporar al final.

Ponemos en esa misma sartén el resto del aceite a fuego medio (las cuatro cucharadas restantes) y hacemos un sofrito con el pimiento al que, cuando esté pochadito, añadiremos el tomate y un par de minutos después los corales de las vieiras. Cocinamos durante 5 minutos y agregamos el arroz, que mezclaremos bien con el sofrito para que se impregne de los jugos y regamos con el vino.

Dejamos reducir removiendo con frecuencia para que no se nos pegue y cuando esté casi seco empezamos a agregarle el caldo (caliente) en tres veces, removiendo también con frecuencia para que el arroz suelte su almidón.

Cuando casi esté consumido el caldo, introducimos las vieiras para que se terminen de cocer durante un minuto y servimos, decorado por la concha de la vieira, colocando una vieira sobre cada una de las raciones y regando cada plato con una cucharada del aceite de Alma reservado. Espolvorear con un poco más de Alma de Caviar Riofrío y servir.

ARROZ MELOSO CON VIEIRAS Y
Alma de Caviar

No faltaron el queso y ni los dulces pero esos los dejo para otro post!!

Ya se lo que quiero