



I CONCURSO DE RECETAS CON GULAS®

¡YA
TENEMOS
GANADORES!



Ya tenemos a los ganadores del I Concurso de Recetas con Gulas®.

Una vez concluido el concurso, Angulas Aguinaga otorga el premio ex aequo a dos participantes:

Mikel Bermejo del
Restaurante Marina Berri (Zumaia)
por su receta
“VOLCÁN NEGRO DE GULAS® EN
TEXTURAS CON VERDURITAS Y
FOIE”

Mesón Cinco Jotas de Madrid
por su receta
“WOK DE GULAS® CON CINTAS
DE SEPIA”

Angulas Aguinaga ha valorado la **creatividad** de estos platos, la buena **combinación** de sus ingredientes, la **presentación** de las recetas y su excelente **sabor**.

Enhorabuena a los premiados y muchas gracias a todos los participantes.

VOLCÁN NEGRO DE GULAS® EN TEXTURAS CON VERDURITAS Y FOIE

GULAS®

I CONCURSO DE RECETAS CON GULAS®

- 4 hojas de pasta tipo brick
- Tinta de chipirón
- 250 gr. de gulas®
- 1 diente de ajo y un trozo de guindilla
- 100 gr. de vainas en tiras y cocidas
- 100 gr. de zanahoria en tiras y cocidas
- 4 espárragos verdes pelados y cocidos
- 80 gr. de fideua de chipirón cocida
- 100 gr. de foie salteado en trozos
- 100 gr. de hongos laminados y salteados
- 8 huevos
- Sal y pimienta
- Aceite virgen
- Crema de tempura
- Fideos de arroz



Elaboración

Untamos la pasta con tinta de chipirón, la colocamos sobre un molde de flan dado la vuelta y la cocinamos al horno a 150° unos 7 minutos.

Salteamos las $\frac{3}{4}$ partes de las gulas® con el ajo y la guindilla. Reservamos.

Salteamos la verdura con la fideua.

Cocemos los huevos 2 minutos y cuarto, vaciamos de la cáscara y lo trituramos con un poco de sal y un chorrito de aceite virgen.

El resto de las gulas® las pasamos por una crema de tempura y las freímos en aceite bien caliente, escurrimos sobre papel absorbente.

Montaje del plato

Colocamos el volcán en el centro del plato y rellenamos primero con la verdura, después el foie y los hongos, después las gulas® salteadas, aliñamos con la crema de huevo y terminamos con las gulas® en tempura y fideos de arroz frito.

WOK DE GULAS® CON CINTAS DE SEPIA

GULAS®

I CONCURSO
DE RECETAS
CON GULAS®

- 100 gr. gulas®
- 60 gr. calamar
- 10 gr. salsa agridulce
- 10 gr. salsa soja
- 30 gr. pimiento rojo
- 30 gr. pimiento verde
- 20 gr. cebolla roja
- 30 gr. nabo
- 20 gr. espárrago triguero
- 10 gr. brote de soja
- 40 gr. berenjena
- 40 gr. calabacín
- 40 gr. zanahoria
- 10 gr. sal



Elaboración

Para el salteado de verduras tenemos que cortar toda la verdura en juliana.

Para las cintas de sepia, limpiamos la sepia, las abrimos y las congelamos.

Una vez congeladas las cortamos en la maquina de cortar fiambre al 1,5.

Para el agridulce de soja mezclamos ambas salsas al 50%.

Salteamos las verduras poniendo cuidado en no pasarlas y dejarlas al dente.

Añadimos las gulas® y unas gotas de salsa de soja.

Las cintas las salteamos a parte con una punta de ajo picado.

Montaje del plato

Colocamos un aro en el centro del plato. Metemos dentro las verduras salteadas con las gulas®.

Quitamos el aro y ponemos encima las cintas de sepia.

Salseamos con el agridulce de soja por encima y hacemos un cordón alrededor del timbal.