LAS PATATAS

- **FRITAS**
  - PAJA
  - CERILLA O ALUMETTES
  - ESPAÑOLA
  - PUENTE NUEVO O PONT NEUVE
  - CHIPS
  - REJILLA O GRUFES
  - VIRUTA
  - LIARD
  - SOUFLES

- **EN PURE**
  - PURE MUSELINA
  - PATATAS DELFIN
  - PURE DUQUESA
  - GALLETA
  - MARQUESA
  - CROQUETA

- **AL HORNO**
  - HOSTAL O EARRY

- **RISOLADAS**
  - CHATEAU
  - FONDAN
  - NUEZ
  - AVELLANA
  - GUISANTE
  - COCOTTE O DIENTE DE AJO

- **SALTEADAS**
  - PERSILES
  - PANADERA

- **COCIDAS**
  - COCIDAS AL VAPOR
  -

- **OTRAS PATATAS**

- ALGERIANA
- ALFONSA
- ANA
- BATALLA
- BERICHONE
- BIARRY
- BONNE FEMME
- CHANONIS
- ELIZABET
- LORETO
- MACARIE
- MENTA
- MINONET
- MONTSELE
- PROVENZAL
- NIFA

DESCRIPCIÓN DE LAS PATATAS

Familia: Solanaceae
Nombre Científico: Solanum tuberosum

Descripción:

Planta herbácea de gran número de hojas compuestas por varios foliolos que produce tubérculos de coloración diversa, tanto en el interior como en el exterior, y formas diferentes. Se considera que la patata se introdujo en Europa poco antes de 1600. Llevó mucho tiempo antes de que la patata ganara popularidad, pero tras descubrir que se adaptaba bien y crecía fácilmente en el clima frío y húmedo del norte de Europa, además de que cada plantación de patata aportaba más alimento que los cereales, pronto se estableció como cultivo importante. La patata fue tan exitosa que la población creció abruptamente, sólo para sufrir después las consecuencias de haber confiado en un único alimento básico cuando los cultivos fueron destruidos por el mildiu (Phytophthora infestans). La patata puede cosecharse aún verde (verano), antes de que adquiera su nivel máximo de materia seca (fécula). Ésta puede consumirse como 'patata nueva', que posee una textura cérea que la hace apropiada para las ensaladas. Generalmente se clasifica a las patata como 'extratemprana', 'temprana' y 'tardía', tal como indica el tiempo que tardan en madurar. La patata tardía, cosechada en otoño, se almacena en ambientales controladas y está disponible para su comercialización hasta que la 'extratemprana' aparece de nuevo. La patata es muy adaptable a varios tipos de cocción: hervida, cocida al horno, frita, asada, en puré, congelada y envasada. También se usa para producir copos de patata o polvos como ingrediente en sopas, estofados, cazuelas y rellenos.

Valor Energético: 65.00-90.00 (Kcal)
Glúcidos: 14.81-20.00 (g)

Proteinas: 2.04-2.50 (g)
Grasas: 0.11-0.20 (g)

Fibras Alimentarias: 1.30-2.07 (g)
Propiedades Saludables:

Nutricionalmente, la patata es una buena fuente de energía (75kcal/100g). Al ser consumida como alimento básico también aporta una proporción alta de folato, vitamina C, tiamina (B1), potasio y hierro, a la vez que contribuye de manera importante a la ingesta de proteínas. De hecho, si se consume suficiente cantidad de patatas como para satisfacer las necesidades energéticas se obtendrá un volumen equilibrado de nutrientes, con la excepción de las vitaminas liposolubles. Entre los fitoquímicos presentes en las patatas están las cumarinas y antoxantinas. Debe evitarse el consumo de patatas de color verdoso, ya que contienen glicoalcaloides tóxicos.
Sirven, generalmente como guarnición a los diferentes platos. Existen dos tipos principales de patatas:

DE REGADIO, que son mas acuosas

DE SECANO, menos acuosas.

LAS MAS CONOCIDAS:

BARACA

Alargada y gruesa, piel amarilla y carne amarilla clara.

Buena para freir y cocer.

BINTJE

De forma oval alargada, piel amarilla y carne amarilla clara.

Sirve para todo, en especial para patatas chips.

MONALISA

Gruesa, piel y carne amarilla clara.

Especial para cocer y guisar.

NAGORE

Forma oval alargada, piel roja y carne amarilla pálida.

Para freir y cocer al horno.

RED PONTIAC

Redonda-ovalada, piel roja y carne blanca.

Muy buena para cocida y frita

SPUNTA

Grande y larga, carne amarilla y piel blanca.

Buena para freir y cocer

TURIA

Redonda, piel roja y carne amarillenta.

Muy buena para freir.

DESIREE

Oval alargada, piel roja y carne amarilla.

Muy buena para fritos.

DRAGA

Redonda, piel blanco-amarillenta y carne amarilla palida.

Muy buena para freir.

FENIX

De forma redondeada aplastada, piel blanco amarillenta.

Muy buena para freir.

FLAMENCO

Ovalada, piel roja y carne blanca

Buena para guisar y para platos al horno.

JAERLA

Ovalada, de piel y carne amarilla palida.

Buena calidad, poca materia seca, resulta muy buena para ser cocida.

KENNEBEC

Eliptica achatada, piel amarilla clara y carne blanca.

Muy buena para cocida y frita.

Por norma general las confeccionaremos de los siguientes modos:

PATATAS AL HORNO

Se emplean patatas que guarden homogeneidad.

Acompañan a parrillas mixtas, de carne, etc.

Se hacen en placas asadoras al horno sobre lecho de sar de piedra, dandoles las correspondientes vueltas.

Normalmente se envuelven en papel de plata, haciendo dos incisiones en forma de cruz, colocando en las oberturas mantequilla Maitre d´Hotel.

Destaca la HOSTAL o BARRY:

Cortar, una vez asada, por la mitad, extrayendo la pulpa por medio de una cuchara.

Adicionar cebolla picada, queso rayado, sal, pimienta, nuez moscada y crema de leche, formando asi una farsa.

Rellenar la patata y expolvorear con queso rayado.

Gratinar.

PATATAS COCIDAS

Torneadas y hervidas con agua y sal.

Sirven para pescados en general.

PATATAS COCIDAS AL VAPOR:

Se cuecen en recipientes especiales sin que tengan contacto con el agua y cubiertas conun paño.

Especial para regímenes.

El pure de patatas se prepara:

Chascando la patata (*osea, no cortandola totalmente con el cuchillo, sino a mitad de corte, haciendo un giro de muñeca, romper la patata por el corte dado*), hirviendola en agua fria y con sal.

Escurrir, una vez cocidas, pasando a traves de la maquina en pequeñas cantidades sin dejar enfriar.

Verter en un recipiente limpio a fuego directo, adicionando mantequilla, leche hirviendo, sal, pimienta y nuez moscada.

Se trabaja con espatula de madera.

Observaciones:

Se conserva al baño maria, tapado con un papel untado con mantequilla y un agujero en el centro.

Los recortes de patatas, puestos en agua el dia anterior, no valen, porque forman ligazon.

Para un Kilo de patatas, se adicionara unos cincuenta gramos de mantequilla y leche hasta dar el punto.

Aplicaciones:

Sirve para guarnición de asados y empanados en general, así como para confeccionar otras derivadas.

DERIVADAS

PURE MUSELINA

PATATAS DELFIN

PURE DUQUESA

GALLETA

MARQUESA

CROQUETA

PURE MUSELINA

Sirve para las mismas aplicaciones que el pure.

Se le añade al pure ¼ de litro de crema de leche.

PATATAS DELFIN

Mezclar en partes iguales, pasta choux y pure de patatas sin arreglar, sazonando con sal, pimienta blanca y nuez moscada.

Especial para guarniciones finas, asados, guisos y aperitivos.

PURE DUQUESA

Pure de patatas sin leche adicionado de tres yemas de huevo por kilo de pure.

Tambien se pueden adicionar huevos enteros.

Se obtiene la forma por medio de manga y boquilla, formando sobre placas engrasadas, pirámides.

Se pincelan con yema de huevo y se glasean a horno fuerte o salamandra.

Las aplicaciones son las mismas que para el pure.

GALLETA

Partiendo de un pure Duquesa, y por medio de manga y boquilla sobre placa engrasada, hacer pequeños monticulos para darles forma de galleta por medio de una patata dentada mojada en aceite caliente o en mantequilla

Glasear con la salamandra

Sirve para asados y aperitivos.

MARQUESA

Adicionar al pure Duquesa ¼ de salsa de tomate.

Y por medio de manga y boquilla sobre placa engrasada, hacer pequeños monticulos para darles forma de galleta por medio de una patata dentada mojada en aceite caliente o en mantequilla

Glasear con la salamandra

Sirve para asados y aperitivos.

CROQUETA

Partir de un pure Duquesa y formar sobre harina rulos, cortando con el cuchillo en pequeñas proporciones, dandoles forma de croqueta.

Empanar y freir.

Sirve para asados y aperitivos.

FRITAS

PAJA

CERILLA O ALUMETTES

ESPAÑOLA

PUENTE NUEVO O PONT NEUVE

CHIPS

REJILLA O GRUFES

VIRUTA

LIARD

Y

SOUFLES

PAJA

Son bastante finas cortadas a máquina o a mano con el cuchillo cebollero. Se frien en aceite humeante y se sazonan despues de fritas.

Acompañan a fritos en general y empanados.

Se deben tomar las precauciones necesarias, entre otras que no se hagan negras, y para ello hay que volver a lavar una vez cortadas.

Hay una excepción, y es cuando son para confeccionar Nidos, ya que si se lavan, despues no pegan, debido a que a perdido parte de la fécula que sirve de pegamento.

CERILLA O ALUMETTES

Las mismas caracteristicas que las patatas paja, pero mas finas y anchas. Las aplicaciones y precauciones son las mismas.

ESPAÑOLA

Son rectangulos de medio centimetro de lado, por lo que de de si la patata. Se frien en aceite humeante.

Sirven para parrillas y fritos en general.

Observaciones:

En los restaurantes de categoria se cuadriculan las patatas y los restos son utilizados para pure, tortilla, etc.

PUENTE NUEVO O PONT NEUVE

Tienen forma rectangular, pero mas gruesas que la patata española.

Primero se pochan en aceite tibio y despues , a la hora del servicio se les de un golpe de aeite humeante.

Sirpara para parrillas, etc.

CHIPS

Tambien reciben el nombre de *Fritas a la Inglesa* y *Saratoga*.

Se deben cortar a máquina en láminas muy finas, lavandolas y friendolas en pequeñas cantidades, procurando que no se peguen.

Se utilizan para guarnición de fritos, empanados y para aperitivos.

REJILLA O GRUFES

Cortadas a máquina con una cuchilla especial.

Se emplean para aperitivos, fritos y empanados.

VIRUTA

Se hacen en forma de espiral, con una cuchilla especial.

Sirven para parrillas y fritos en general.

LIARD

Tienen forma de moneda de euro, pero con mas grosor.

Se hacen cilindros con la patata y se cortan en rodajas de medio centimetro de grosor.

SOUFLES

Se debe de utilizar necesariamente la patata de secano, es decir la que contiene menos acuosidad.

Cortar en rodajas del del grosor de un euro aproximadamente.

Se secan con un paño, y se frien en aceite tibio, bamboleando de vez en cuando hasta que adquieran punto, que se observa cuando vemos por los laterales "ampollitas".

Seguidamente se frien en aceite humeante y se colocan superpuestas en una placa.

Se tapan y se dejan hasta la hora de servirlas, y en ese momento, se doran y se sazonan.

RISOLADAS

Sirven para guisos de carne en general.

CHATEAU

Patatas terciadas, cortadas por los extremos y torneadas.

Escaldar sin que el agua llegue a hervir

Dorar en aceite a fuego vivo, adicionando cuando empieza a dorar, mantequilla, sal y pimiente blanca.

FONDAN

Torneada y partida por la mitad.

Escaldar sin que el agua llegue a hervir

Dorar en aceite a fuego vivo, adicionando cuando empieza a dorar, mantequilla, sal y pimiente blanca

Cuando se pincela con yema de huevo y se glasea, reciben el nombre de Glaseadas.

NUEZ

Se confecciona igual que la Fondan y sirve para las mismas aplicaciones.

Se diferencia por el tamaño.

AVELLANA

Se les da forma por medio de cucharillas de diferentes tamaños.

Acompaña a carnes finas.

GUISANTE

Se hacen con un molde mas pequeñito.

Sirven para guarnicion de sopas, etc.

COCOTTE O DIENTE DE AJO

Tornear la patata y cortar en octavos, quitando las aristas de los lados.

Sirve para guarnicion a guisos de carne. etc.

PATATAS SALTEADAS

Se obtienen formando un cilindro, cortando con el cuchillo o a maquina, un poco mas gruesas que las chips.

Se saltean directamente al fuego y cuando comienza a dorar se adiciona mantequilla, sal y pimienta, terminando posteriormente la cocción al horno.

Si se hacen en grandes cantidades es aconsejable usar placas asadoras calentadas.

Las derivadas son:

PERSILES:

Salteadas adicionadas de perejil picado. También se puede utilizar patata hervida con piel, pelada y cortada, y posteriormente salteada con mantequilla, pero no es aconsejable ya que el sabor a hervida se nota mucho.

PANADERA

Salteadas con cebolla en juliana. Proporción tres-una.

Tambien se llama Lyonesa.

OTRAS PATATAS

ALGERIANA

Guarnición de caza. Mezclar mitad pure de patatas con mitad puré de castañas.

Adicionar mantequilla, sal, pimienta, nuez moscada y leche.

ALFONSA

Sirve para carnes en general.

Son patatas cocidas, cortadas en rodajas y salteadas con mantequilla Maitre d´Hotel.

Expolvorear con queso y gratinar.

ANA

Colocar en moldes para tartas, untados de mantequilla formando espiral, rodajas de patatas, previamente secadas con un paño.

La patata no se debe lavar.

Sazonar con sal y pimienta, adicionando unos pegotitos de mantequilla.

Se cocina al horno y durante su cocción hay que presionar ligeramente y escurrir a la ultima hora la mantequilla.

Desmoldar y cortar.

Sirve de guarnición para aves.

BATALLA

Para guisos.

Cortadas en paisana regular y fritas.

BERICHONE

Patatas torneadas rehogadas con mantequilla, cebolla picada, perejil picado y daditos rectangulares de bacon, adicionando fondo blanco y cocidas.

Se pueden utilizar como plato o como guarnición de aquello que lleva su nombre.

BIARRY

Pure de patatas adicionado de pimiento morron en daditos, jamón york y perejil picado.

BONNE FEMME

En cocotte mezcladas y salteadas con champiñon cuartier y cebollitas glaseadas.

CHANONIS

Delfin adicionada de 50 grs., de queso rayado y fritas.

ELIZABET

Delfin rellenas de espicanas a la crema.

LORETO

Delfin en forma de cigarrillos

MACARI

Asadas.

Se extrae la pulpa y se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada.

Adicionar la mantequilla y machacar con los tenedores formando una farsa y en un molde engrasado, rellenar y dorar al horno.

Desmoldar y servir en cuartos.

MENTA

Para cordero.

Torneadas y hervidas con un manojo de menta.

MINONET

Pequeños bastoncitos de patatas fritas o tambien cortadas en rodajas con el corta pastas rizado.

MONTSELE

Liard formando circulo y rellenando el centro con champiñon cuartier (glaseado), con demi-glace al Oporto y trufa picada.

Especial para todo aquello que reciba el nombre de Montsele.

PROVENZAL

Patatas salteadas con ajo y perejil

NIFA

Formar con patatas algo grandes cuadrados por medio de una puntilla.

Pochar en aceite tibio y rellenar con una doucelle al fondo de la patata.

Espolvorear con queso rayado y gratinar.

LAS SETAS

TIPOS DE SETAS (COMESTIBLES)

TURMES

Rhizopogon vulgaris

GIRCOLA DE PANICAL

Pleurotis eryngii

ORELLANA

Pleurotus ostreatus

BOLET DE XOP, ROVIOL

Agrocybe aegerita

BOLET DE TINTA

Coprinus omatus

POAGRES

Russula ilicis

Russula parazurea

CARLET

Hygrophorus russula

GIRCOLA, MURGOLA

Morghella esculenta

ESCLATA-SANG, PEBRAS

ESCLATASANG, PINETELL

Lactarius sanguifluus

Lactarius semisanguifluus

Lactarius deliciosus

PUNXETES

Hydnum albidum

Hydnum repandum

FREDOLIC

Tricholoma terreum

MORENA

Agaricus essetei

Agaricus sylvaticus

Agaricus impudicus

MOCOSA

Hygrophorus latitabundus

APAGALLUMS, PALOMA

Macrolepiota porcera

SALSAS FRÍAS

Las salsas frías acompañan a platos fríos como entremeses, ensaladas, huevos duros, pescados hervidos, crustáceos, moluscos, legumbres, etc.

Aderezo a la francesa

Aderezo a la española - Salsa española - Ravigot

Aderezo a la italiana

Aderezo valenciano o Salsa Mary

Mayonesa

Derivadas de la mayonesa

Salsa Tártara

Salsa Rosa, Americana fría o Coktail

Muselina Fría

Salsa Andaluza

Salsa Caviar o Rusa

Salsa Verde

Salsa Remolar

Salsa Príncipe Glucéster

Muselina Fría

ALL-I-OLI (AJOACEITE)

Ajo Tomate

Salsa Romescu

= =

ADEREZO A LA FRANCESA

También denominado Frech Dreise.

INGREDIENTES:

Mostaza

Vinagre

Aceite

Sal

MODO DE HACERLO

Mezclar la mostaza con el vinagre. Adicionar el aceite en hilo fino y sin dejar de remover, sazonar

OBSERVACIONES:

El vinagre será pudo de vino. A veces se sustituye por zumo de limón. Antes de utilizar hay que remover.

APLICACIONES

Sirve para aderezos de ensaladas y los recipientes adecuados son: Los de barro, cristal, loza y acero inoxidable.

ADEREZO A LA ESPAÑOLA - SALSA ESPAÑOLA - RAVIGOT

INGREDIENTES

El aderezo a la Francesa mas

Picadillo de cebolla

Clara y yema de huevo duro

Perejil picado

Alcaparra

Pepinillo

Pimiento morón

Todo esto picado finamente

Sal

Agua hirviendo

Picar por separado todos los ingredientes, mezclándo con el aderezo a la francesa, por medio de un cucharón de madera.

APLICACIONES: Sirve par mariscos, crustáceos, espárragos, ensaladas de carne, etc.

Observaciones: Se escalda con el agua para prolongar su conservación y reducirle la acidez. Hay que remover antes de utilizar. Se conserva en recipientes de loza, barro, cristal, en la cámara o cuarto frío. Se aprovecha para confeccionar esta salsa los restos de la guarnición mimosa (Igual que la vinagreta menos el pimiento morrón).

ADEREZO A LA ITALIANA

Se compone de la misma cantidad de aceite que de zumo de limón. Batir enérgicamente hasta que quede mezclado el zumo de limón y el aceite.

Se utiliza para ensaladas de frutas.

ADEREZO VALENCIANO O SALSA MARY

Se compone de : - Ajo

- Perejil

- Aceite crudo

- Sal y agua

- Zumo de limón

Majar los ingredientes en el moreto adicionando el aceite en hilo fino, zumo de limón, agua y sal. Se conserva en recipientes, normalmente botellas tapadas con un corcho especial que posee una abertura. No se debe dejar fermentar y se emplea para aderezar pescados a la parrilla o plancha, sopas de pescado, paella mixta y arroz marinera.

MAYONESA

Es una salsa madre y básica.

Ingredientes: - Aceite de oliva sin acidez.

- Yemas de huevo. (O producto autorizado según, paises)

- Zumo de limón.

- Cucharadita de mostaza.

- Agua acidulada hirviendo.

- Sal

Modo de hacerlo:

Mezclar las yemas con las mostaza, zumo de limon y sal, adicionando el aceite en hilo fino sin dejar de remover con las varillas hasta lograr una salsa homogenea, que si alcanzára mucho espesor, la aclarariamos con el agua acidulada.

Comprobar el punto de sazonamiento (Sal y mostaza.

Observaciones:

Los recipientes adecuados para su conservación son los de loza, acero inoxidable, cristal y barro.

Cuando se haga a maquina se deben montar tambien las claras de huevo.

El aceite no debe tener acidez, pues se cortaria.

Se escaldara con el agua acidulada para prolongar su conservación y dejar el punto de espesor necesario.

No se adicionara mas aceite sin haber mezclado el anterior.

Se conservara en un recipiente con los bordes limpios y a 5ºC aprox.

Causas por las que se puede cortar la mayonesa.

Por que el aceite contenga grados de acidez elevados.

Por adicionar el aceite demasiado deprisa.

Por que las mercaderias estuviesen a diferentes temperaturas.

Por no dejar los bordes de los recipientes limpios.

Por un cambio de temperatura en general.

DERIVADAS DE LA MAYONESA

SALSA TARTARA

SALSA ROSA, AMERICANA FRIA O COKTAIL

MUSELINA FRIA

SALSA ANDALUZA

SALSA CAVIAR O RUSA

SALSA VERDE

SALSA REMOLAR

Y

SALSA PRINCIPE DE GLUCÉSTERE

SALSA TARTARA

Ingredientes: Mayonesa amostazada

Picadillo de: Alcaparras

Pepinillos

Perejil

Yema y clara de huevo

Y

Cebolla picada.

Mezclar todos los ingredientes con la mayonesa

Observaciones:

Se empleara una cucharadita de cebolla por litro de mayonesa.

Aplicaciones:

Las mismas que la mayonesa y para ensaladas de carne o carne fria cocida.

SALSA ROSA, AMERICANA FRIA O COKTAIL

Ingredientes:

Mayonesa amostazada.

Tomate catsup hasta que tome color

Coñac y Jerez (mitad y mitad)

Un decilitro de nata liquida.

Zumo de media naranja.

Gotas de tabasco.

Mezclar todos los ingredientes. Se aplica para coktails o mariscos, y acompaña a pescados hervidos y huevos frios.

SALSA ANDALUZA

Ingredientes:

Mayonesa amostazada espesa

Salsa de tomate

Perejil picado

Daditos de pimiento morron.

Adicionar a la mayonesa salsa de tomate hasta que adquiera color rosa y añadir los demas ingredientes, mezclandolo todo bien.

Se aplica para pescados, mariscos y huevos.

SALSA CAVIAR O RUSA

Ingredientes:

Mayonesa amostazada

Bolitas de caviar

Picadillo de clara y yema de huevo duro

Perejil picado

Un poquito de cebolla rallada.

Adicionar a la mayonesa todos los ingredientes y mezclar.

SALSA VERDE

Ingredientes:

Mayonesa amostazada

Jugo de espinacas y perejil hervido.

Mezclar todo.

Especial para platos de bufet.

SALSA REMOLAR

Es la salsa Tartara, perfumada con ajo

SALSA PRINCIPE DE GLUDESTERE

Ingredientes:

Mayonesa muy amostazada

Salsa Perrins

Estragon o perejil picado

Adicionar a la mayonesa la salsa Perrins y el estragon o perejil picado, hasta que adquiera un color ceniza palido.

Especial para ensaladas de ave y carne

SALSA MUSELINA FRIA

Ingredientes:

Mayonesa amostazada

¼ de litro de nata liquida (o crema de leche)

Zumo de limon

Adicionar y mezclar todos los ingredientes.

Especial para legumbres, alcachofas, esparragos, frutas tropicales.

ALL-I-OLI (AJOACEITE)

Ingredientes:

Dientes de ajo sin romper

Sal

Aceite de oliva de buena calidad y sin acidez

Zumo de limon

Modo de hacerlo:

Formar en el mortero, por medio de la mano de mortero, una pasta con los ajos, e ir adicionando en hilo fino el aceite sin dejar de remover hasta formar una salsa densa.

Rectificar el punto de sazonamiento y añadir el zumo de limon.

Especial para parrillas, pescados a la brasa y arroz a banda.

OBSERVACIONES:

Hay preferencias de all-i-oli mas suave, entonces se disminuye el numero de ajos, añadiendo una yema de huevo y se monta por medio del mismo proceso.

Tambien se puede montar con una patata hervida, especial para cuando se corta y se debera emplear el mismo proceso de elaboración.

Tambien se puede hacer con una miga de pan mojada con vinagre.

Esta salsa quedara muy densa y se servira en cuencos de madera pulimentados o en cazuelas pequeñas de barro.

AJO TOMATE

Ingredientes:

Dientes de ajo

Salsa de tomate o Catsup

Modo de hacerlo:

Igual que el all-i-oli y añadir el tomate poco a poco.

Aplicaciones:

Sirve para mariscos y carnes a la brasa.

SALSA ROMESCU

Ingredientes:

200 grms., de almendras

Dos pimientos ñora

Cinco dientes de ajo

Dos tomates maduros

Dos rebanadas de pan tostado.

Dos decilitros de aceite

Un decilitro de vinagre

Sal

Una matita de menta verde.

Modo de hacerlo:

Tostar y pelar, triturando en pequeñas proporciones una salsa color rosa fuerte y espesa.

Aplicaciones:

Especial para carnes y mariscos a la parrilla. Se utiliza mucho en barbacoas, destacando la de VALLS (TARRAGONA) que se llama "Calçotada"

"La trufa, ese pequeño hongo de tanto y gran valor gastronómico, apreciado ya por las culturas europeas, y sobretodo italianas más antiguas, sigue siendo a puertas del 2001 el condimento por excelencia dentro de la cocina, considerada como de gran poder afrodisíaco para algunos, como el aromatizante de pastas, arroces y ensaladas, para otros, y para los más innovadores, como el producto por excelencia para condimentar o aromatizar platos personales, creativos o simplemente, para darles un toque de distinción.

Su forma irregular nos puede recordar fácilmente la forma de una piedrecilla cualquiera, que crece bajo tierra, aunque algunas incluso agrietan un poco la superficie del suelo calcáreo de los bosques de hoja caduca, en los que suelen crecer estos hongos. Bosques de hoja caduca, principalmente formados por encinas, robles, sauces y álamos, aunque esporádicamente se puedan haber encontrado en coníferas de suelos calcáreos blandos, por supuesto, pues es condición indispensable para que desarrollen su crecimiento, bien sean terrenos llanos o de montaña.
Digamos que básicamente existen tres tipos de trufa claramente diferenciables:

- la trufa blanca (tartufo del Piemonte)
- la trufa negra (trufa de Périgord)
- la trufa estival o de verano.

La Trufa Blanca

Conocida en el mundo entero por su nombre científico, encontraremos diferentes opciones de éste: Tuber griseum, por el color grisáceo-amarillento de su carne interior, Tuber magnatum ("de grandes señores"), por el altísimo precio al que ya se pagaba en épocas antiquísimas; y, por último,Tuber album, haciendo referencia a las excelentes trufas de Alba, en Italia, las más apreciadas por los grandes sibaritas y gastrónomos del mundo entero.
Con una superfície irregular, una piel fina, ligeramente aterciopelada y totalmente pegada a la dura carne que recubre, una carne sólida, dura y compacta, y de un color variable del blanco amarillento a un tono grisáceo, presentando al corte ese color blanco grisáceo de forma veteada (pareciendo una encrucijada de hilitos m uy finos retorcidos y rizados), y algunas, presentando también brillos rosados muy claritos.
Su olor intenso, muy fuerte, puede recordar el olor de géneros fermentados, como pudiera ser el de pieles de quesos enmohecidos.
Sabor finamente agradable y fuertemente aromatizante. De formas variables: bastante verrugosa, comprimida y bastante lobulada, a veces muy irregular.
Color de piel ocre o ligeramente marrón, su peso es variable, de unos 40 hasta unos 300 gr, aunque en ocasiones excepcionales, se han encontrado trufas que han alcanzado pesos cercanos a un Kg, como la que encontrara en su día un profesor de cocina de un instituto de formación profesional de las Islas Baleares.
Su época de crecimiento es muy corta, dependiendo mucho del clima, entre el final de verano y entrada del invierno.
Se debe nombrar también la existencia de una especie parecida, la Choiromyces meandriformes, pues se trata de una especie parecida no comestible, que tiene insoportables y desagradables efectos laxantes.
La trufa blanca italiana del piemonte, es la más valorada a nivel gastronómico (y económico, de ahí, que el precio puede llegar a ser astronómico); la negra, muy bien valorada también, pero siempre debajo de la blanca de la región del piemonte, y con los mismos usos que ésta anterior; y, ya por último, la trufa estival, que se considera de buena calidad y tambíen apta para los mismos usos, pero con la diferencia que esta se vende fuera de temporada, durante prácticamente todo el año, confitada con algún licor o con su propio jugo de

conservación, y su precio, por supuesto, ni tan sólo se acerca al de las otras anteriores.
La búsqueda de trufas se realizaba a la antigua usanza con cerdos adiestrados para buscar las trufas, pero había un problema, y es que si se descuidaban un momento, después de haber dado con la trufa, ya se la había comido.
Actualmente se adiestran perros para la búsqueda de éstas, pues a diferencia de los cerdos, no se las comen. Hay otros puntos de referencia para encontrar trufas, según dicen los expertos y profesionales buscadores, pero éstas són las más importantes y conocidas. Un buscador profesional, no desvelará nunca su secreto para encontrarlas, si es que tiene alguno
Pasemos pues a una ligera descripción de los tres tipos de trufas fácilmente diferenciables. (...)"

A · Trufa Negra

Más comúnmente conocida como Tuber nigrum, por su color marrón oscuro, casi negro; Tuber melanosporum, o como trufa de Périgord, que es el nombre de una región francesa sub occidental, donde abunda esta especie, aunque también se puede encontrar en zonas como Vic, en Cataluña; en el centro de Italia; y, en otros lugares de España.
De forma irregular, pudiendo recordar un trozo de carbón, o una piedra; su piel, muy fina, de color marrón negruzco, y recubierta en su totalidad de verrugas de forma poliédrica, representando plaquetas planas irregulares delimitadas por líneas irregulares también de un color verdoso; recubriendo una carne más oscura y muy compacta, presentando al corte un fino veteado blanco-rojizo, menos denso que el de la trufa blanca. Su carne, compacta y más blanquecina en su punto más cercano a la piel, hacia el centro deviene más flácida y grisácea, terminando en un color marrón violáceo.
De olor muy fuerte y picante. Sabor fino y agradable, aunque ligeramente amargo.
Su color de piel negruzco, al tocarlo, se transforma en un color oxidado, y podemos decir que en cuanto al peso, las mismas medidas que se mencionaron en la trufa blanca. Época de crecimiento a partir de mediados de Septiembre y durante todo el invierno, en ocasiones.
Cabe mencionar la existencia de una especie muy parecida, Tuber brumale, que tiene unas características gastronómicas muy similares, pero que se diferencian por ser piezas más pequeñas y normalmente más irregulares.

La Trufa Estival o de Verano

Poco se puede decir de la Tuber aestivum, aparte de que, al contrario que las otras, tiene su época de crecimiento en verano hasta principios de otoño.
Este hongo tiene forma irregular redonda, recubierto en su práctica totalidad de verrugas piramidales angulosas, por lo que la distinción de las demás es muy sencilla.
De color marrón negruzco y de carne muy compacta, olor intenso y aromático, y un peculiar sabor, que recuerda a nueces. Las vetas, en densa red, al corte, son de un color marronáceo.

TRUFA NEGRA (TUBER MELANOSPORUM)

De "melanos" (griego) = negro. Por el color de las esporas.
Nombre vulgar: TRUFA NEGRA, TRUFA VIOLÁCEA, TRUFA DEL PERIGORD.

Trufas Rius comercializa la trufa negra fresca en temporada: Diciembre hasta mediados marzo
Su Medio Ambiente
Seta que vive bajo el suelo en zonas poco profundas. Siempre asociado a las raíces de árboles como robles y encinas de las que comparte el alimento para desarrollarse. El suelo donde vive es calcáreo al igual que el de las demás trufas.

Características Orgánicas
Tiene aspecto de pequeña patata, de 3 a 10 cm. de diámetro, pero con cuerpo irregular bastante redondo.
Su corteza o "peridio" de color negro está recubierta de unas "verrugas" poligonales a seis lados no muy grandes a lo largo de toda su superficie.
La "gleba" o pulpa (parte interna) es de color gris-marronoso que se convierte en marrón-ébano muy oscuro cuando madura, tendente al negro, resaltando la retícula de arterias de color más claro. Estas son muy finas y van acompañadas por bandas marrones a los lados, que no son visibles después de la cocción. Esta trufa tiene un olor aromático y particularmente penetrante; es la trufa alimentaria por excelencia.

La Recolecta

Mediante perros adiestrados para tal fin.
Otro método consiste en emplear cerdos para localizar el emplazamiento de la trufa, no siendo tan efectivo ya que este tipo de animal carece del "instinto" de búsqueda y voluntad que posee el perro.
Se encuentra en otoño e invierno, hasta el mes de marzo.
Se puede consumir fresca o conservada. En este caso el proceso ha de ser realizado por manos expertas, ya que de este proceso depende en gran medida la calidad que nos pueda dar después.

Su Uso Gastronómico
Su uso gastronómico está muy extendido en bastantes países de Europa, sobre todo en Francia, ya que fue el país que la introdujo en la cocina hace ya más de dos siglos.
De todas las trufas esta es la más apreciada, sin tener en cuenta la trufa blanca italiana (tuber magnatum pico), de precio, aroma y sabor mas elevados.
Excelente comestible, su uso no solo se limita a aromatizar diversos alimentos, sino que es usada en cocina para la elaboración de apetitosos platos, a los que da todo su sabor. Llega a precios altos debido a su gran valor gastronómico sumado a su escasez. Ello hace que se emplee de forma selecta en las mejores cocinas y en guisos de renombre.
Su empleo es múltiple, ya sea entera, cortada, triturada o empleando el jugo procedente de su cocción para reforzar con su sabor, todo tipo de creaciones.
Se corta a láminas muy sutiles con un instrumento especialmente diseñado para este fin. Este cuchillo puede ser de acero inoxidable o de madera, y su hoja (siempre de acero) regula el paso desde décimas de milímetro. Una vez cortada, se sirve sobre platos de carne como solomillo o hígado de ave, sobre huevos revueltos, pasta italiana o en recetas donde la carne es el principal protagonista.

Otra de trufas:

La trufa negra es la gran joya del bosque. Sutil, fragante y con un singular aroma a campo, este hongo es uno de los manjares más codiciados por los gourmets. Su precio, más de 700 € el kilo, la convierte en un preciado tesoro con el que de elaboran algunas de las mejores receptas del otoño.

Hay que esperar a que arrecie el frío para que las trufas alcancen todo su esplendor. La búsqueda de la trufa es todo un ritual que año tras año se repite. A ello contribuye el hecho de que se trate de un hongo que nace a unos 15 cm. Bajo tierra y, por tanto difícil de detecta. No se sabe a ciencia cierta cuanto dinero puede mover el comercio de la trufa, que es opaco y cuyas transacciones se hacen por un complicado lenguaje de signos y pagando en metálico. Alos mercados de Vic (Barcelona) o el de Morella (Castellón) acuden en procesión restauradores de toda España para aprovisionarse de esta materia primera. La trufa negra es muy buena y abundante en España. Anualmente la producción se cifra unas cuarenta toneladas, repartidas entre Soria, Huesca, Castellón, Cuenca, Granada, Jaén, Valencia, Teruel, Guadalajara, Albacete y las Provincias Catalanas.

El protagonismo de este hongo en los más refinados fogones se debe a los franceses. Augusto Escoffier, padre de la cocina moderna, la hizo pasar a la historia de la gastronomía con su pularda basándose en foie-gras y trufa, y Paul Bocuse, creador de la nueva cocina, le preparo en una sopa hoy denominada Giscard d'Estaing en honor a este presidente de la Republica Francesa.
En nuestro país, los grandes restaurantes como Horcher, Jockey, Vía Véneto o Zalacaín - este ultimo con su famoso capelo de trufas y hongos - la utilizan con profusión. Actualmente la trufa, a pesar de sus astronómicos precios, se sirve cada año en los principales restaurantes.

Las Trufas

Definición: Es un hongo subterráneo. En realidad es la excrecencia o fruto que produce la simbiosis de un hongo y las raíces de alguna especie vegetal, generalmente encina, roble, coscoja o avellano, que da lugar a unas estructuras llamadas micorrizas. Su nombre deriva del latín " tarrae tufer ", que significa excrecencia de la tierra.

A las trufas, les llaman diamantes negros por su valor prohibitivo, que cambian de precio cada semana en un mercado oculto y misterioso, generalmente tan negro como la melanosporum.
Son de una exquisitez gastronómica similar al caviar y al foie-gras de Oca. Considerada una autentica joya de la cocina. Esta trilogía sublime para los paladares refinados y aunque en la cocina española a diferencia de la francesa i de la italiana se utiliza poco los aficionados al goce de tan sutil exquisitez va en aumento. Por si fuera poco los griegos i los romanos le atribuían virtudes afrodisiacas.

Trufa Negra del Perigord (Francia) = ***Tuber Melanosporum***



De las 70 especies de trufas existentes, unas 32 son europeas, de la cuenca mediterránea. Francia es la reina de la trufa negra seguida de España que se dan bien en distintas zonas: en la franja que va de Guadalajara a Castellón, pasando por los Montes de Soria, Montes de Teruel y en el Maestrazgo (Castellón).
En Cataluña y algunas zonas de Extremadura y Andalucía también se encuentran y en la Toscana italiana.
Arotz en la provincia de Soria e una Plantación trufera, la más grande del mundo con una producción de unas 45 toneladas, un 10 % aproximando de la producción mundial

La melano*,* tiene forma globosa, es de color marrón oscuro, y casi negra en su interior con vetas blancas (rojiza sí esta verde) y algo rugosa. Su temporada habitual es de noviembre a marzo.

Trufa Blanca del Piamonte o Alba (Italia) = Tuber magnatum

Con el frío del otoño y en temporada brevisima del 15 de noviembre a Navidad aparece una rareza en puntos concretos del Piamonte Italiano, que llega a alcanzar precios prohibitivos.
La magnatum, es de color blanco ocre pálido terroso o blancuzca, y puede tener diversas formas, globosa, tubular o irregular: ambas tienen un intenso perfume. Su temporada habitual es de noviembre a Navidad.
No es guisa, no es necesario cocerla, se ralla o lamina al natural.
Los mejores productos para realzar y destacar su intenso y peculiar aroma, son: El arroz, las pastes frescas y los huevos.
Rissoto, Revoltillo de Huevos, Pasta fresca con setas y trufas, Ensaladas, etc.

Hay otras variedades de trufas de menor calidad y precio, como la ***Tuber brómale o tuber aestivium,*** llamada trufa de verano de menor aroma.

Las buscan ayudados de perros adiestrados
Se limpian una por una con agua caliente i cloro

Clasificación:
- a trozos y virutas
- Entera por peso: - de 10 gr. entre 20 a 30 gr. entre 30 a 50 gr. y más de 50

gr.

Aplicaciones:

- Aceites de trufas
- Revueltos con trufas
- Pastel de salmón ahumado i trufas