ZUBELZU
PIPARRAK

Cocinando con mousse.

Una pequeña colección de recetas con nuestra nueva mousse de piparra de Ibarra.

WWW.ZUBELZUPIPARRAK.COM

Zubelzu Piparrak, con la colaboración del *Basque Culinary Center* presenta Cocinando con Mousse, un pequeño recetario de platos muy especiales elaborados con la nueva y deliciosa Mousse de Piparra Zubelzu.

basque
culinary
center

¿QUÉ ES LA MOUSE DE PIPARRA?

La mousse de piparra es un acompañante ideal para todo tipo de comidas. Elaborado con la mejor piparra de Ibarra, es el perfecto acompañante para carnes y pescados y es una deliciosa aportación en la elaboración de salsas y demás productos como hamburguesas y croquetas.

El ingrediente estrella es la guindilla de Ibarra. Un producto de temporada cultivado en la pequeña localidad de Gipuzkoa, llamada Ibarra. Conocida también como "*langostinos de Ibarra*", es un producto de reconocida fama por su sabor y ternura.

Cocinando con mousse:

BAO DE PASTRAMI DE PATO

Ingredientes para 10 personas:

Para el pastrami de pato:

- 1 Ud. (500 g aprox) Magret de pato
- 1 Lt Agua
- 130g Sal de lomo 28 Hela
- 100 azúcar moreno
- 30g Sal ahumada
- 10g Pimienta negra bolas
- 8g Anís estrellado
- 6g Semillas de cilantro

Para la mayonesa de piparra:

- 300g Mousse de piparra
- 300g Mayonesa Kewpie
- 100g Nata 35%
- C/s Color ante verde

Otros:

- Pan bao
- Piparras

Elaboración:

1. Retirar la piel al magret de pato. Reservar. Llevar a ebullición el resto de los ingredientes y enfriar.

2. Introducir en la marinada los magret de forma que queden totalmente cubiertos. Dejar reposar 24 h.

3. Sacar de la marinada y limpiar con agua fría, secar.

4. Envasar en bolsa de vacío y cocinar a 58ºC en roner durante 45 min, enfriar y reservar.

5. Triturar en thermomix el mousse de piparra junto con la nata a máxima potencia durante 4 min, introducir la mayonesa Kewpie, ajustar el color con una pizca de colorante verde.

Presentación:

1. Lonchear finamente el magret de pato, preferiblemente con la máquina cortafiambres.

2. Cortar las piparras y regenerar el pan bao al vapor. Abrir el pan bao y untar con la mayonesa. Introducir una las láminas de magret y terminar con las piparras fritas.

CAUSA DE PIPARRA

Ingredientes para 10 personas:

Para las causas:

- 500g Patata
- 150g Mousse de piparra
- C/s Sal
- C/s Pimienta
- C/s Harina
- C/s Huevo líquido
- C/s Panko

Otros:

- 200g Mayonesa Kewpie
- 50g Piparras encurtidas

Elaboración:

1. Envolver las patatas con film alimentario e introducir en el microondas a máxima potencia durante 10-12 min hasta que estén totalmente cocinadas.

2. Pasar por pasapurés y añadir el mousse de piparra, poner a punto de sal y pimienta.

3. Bolear, pasar por ligeramente por harina, bañar en huevo líquido y rebozar con el panko. Reservar. Cortar las piparras encurtidas y mezclar con la mayonesa.

Presentación:

1. El momento de servir, freír en aceite de girasol a unos 180ºC, hasta que queden ligeramente doradas.

2. Acompañar de la mayonesa de piparras.

ENSALADA MORUNA DE PIPARRA, NARANJA Y MENTA

Ingredientes para 10 personas:

Para la base liquida:

- 500g Mousse de piparra
- 200g AOVE
- 500g Agua
- 50g Vinagre de jerez
- C/s Colorante verde

Otros:

- 3 Ud. Naranjas
- C/s Mezcla
- C/s Menta fresca
- C/s Mezcla moruna

Elaboración:

1. Triturar la mousse junto con el vinagre y el agua en un vaso americano hasta quede una sopa ligera.

2. Añadir el aove sin emulsionar demasiado. Ajustar el color con colorante verde.

3. Pelar las naranjas a vivo, procurando que quede nada de parte blanca y reservar los gajos.

Presentación:

1. Colocar la base líquida en el fondo de un bol, situar los gajos de naranja encima.

2. Acabar con la menta deshojada, añadir un cordón de aove y espolvorear la mezcla moruna.

MOLLEJA DE TERNERA

Ingredientes para 10 personas:

Para la emulsión de piparra:

- 300g Mantequilla
- 300g Mousse de piparra
- 1500g Agua
- 1g Goma xantana
- C/s Colorante verde

Para la molleja de ternera:

- 1200g Mollejas de ternera

Otros:

- Hojas de capuchina

Elaboración:

1. Desangrar las mollejas de ternera, en agua con hielos, un mínimo de 12 h. Aclarar con agua limpia, secar.

2. Retirar los restos sangre y venas.

3. Envasar en bolsa de vacío y cocinar 67ºc durante 1h 15 min.

4. Tostar la mantequilla en cazo hasta que adquiera un bonito color avellana. Colar, reservar y enfriar.

5. Triturar el mousse de piparra junto con el agua, añadir la goma xantana y emulsionar con mantequilla noissete. Ajustar el color con colorante verde.

Presentación:

1. Marcar la molleja en brasa hasta que esté totalmente caramelizada en la parte exterior.

2. Cortar al bies, disponer la emulsión sobre un plato y colocar la molleja encima. Disponer la hojas decapuchina.

OSTRA CON EMULSIÓN DE PIPARRA

Ingredientes para 10 personas:

Para la emulsión de piparra:

- 250g Mousse de piparra
- 120g AOVE
- 100g Agua
- 30g Vinagre de Jerez
- C/s Agua de las ostras

Otros:

- 10 ud de ostras

Elaboración:

1. Abrir las ostras despegándolas de sus conchas, reservar éstas. Colar el agua que contienen y reservar.

2. Triturar en thermomix el mousse junto el agua y el vinagre, ir añadiendo el aceite a hilo para que emulsione.

Presentación:

En las conchas inferiores de las ostras añadir la emulsión y sobre esta disponer la ostra, dejaremos que macere unos minutos.

PAN AIRBAG, LÁMINA DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO

Ingredientes para 10 personas:

Para la espuma de piparra:

- 350g Mousse de piparra
- 350g Agua
- 5 ud Hojas de gelatina
- C/s Colorante verde

Otros:

- 350 g Ventresca de atún
- 10 Ud Pan soplao

Elaboración:

1. Triturar en thermomix a máxima potencia junto con la mitad de agua.

2. Hidratar las hojas de gelatina en agua fría, calentar la parte restante de agua y disolver la gelatina, añadir a la mezcla anterior e integrar.

3. Colar e introducir en un sifón con 2 cargas.

4. Enfriar.

Presentación:

1. Cortar láminas de la ventresca de unos 2 mm de grosor y de unos 6 cm de largo, marcar ligeros cortes en diagonal.

2. Rellenar con aguja de sifón el pan soplao practicando un agujero por debajo.

3. Situar la lámina de ventresca encima y sopletear en el momento de servir.

UN PRODUCTO ÚNICO DE ZUBELZU PIPARRAK:

Este producto está exclusivamente elaborado por Zubelzu Piparrak, una empresa familiar que desde 1994, cultiva y elabora “Piparras de Ibarra” con Eusko Label de calidad así como otros productos como “Las Gildas de Ibarra“ y las “Alubias negras”.

LISTO PARA CONSUMIR

La mousse de piparra está envasada y lista para consumir en tres tamaños distintos. Tarros de vidrio de 100g para uso doméstico y dos versiones destinadas a la hostelería en vidrio y plástico de 400g y 650g respectivamente.

ZUBELZU

PIPARRAK

POL. APATTA. C/BARATZONDO, 2 - PAB. A2
20400 IBARRA (GIPUZKOA)

T: 943 575 480

INFO@ZUBELZUPIPARRAK.COM
WWW.ZUBELZUPIPARRAK.COM