

EL SABOR PERDIDO

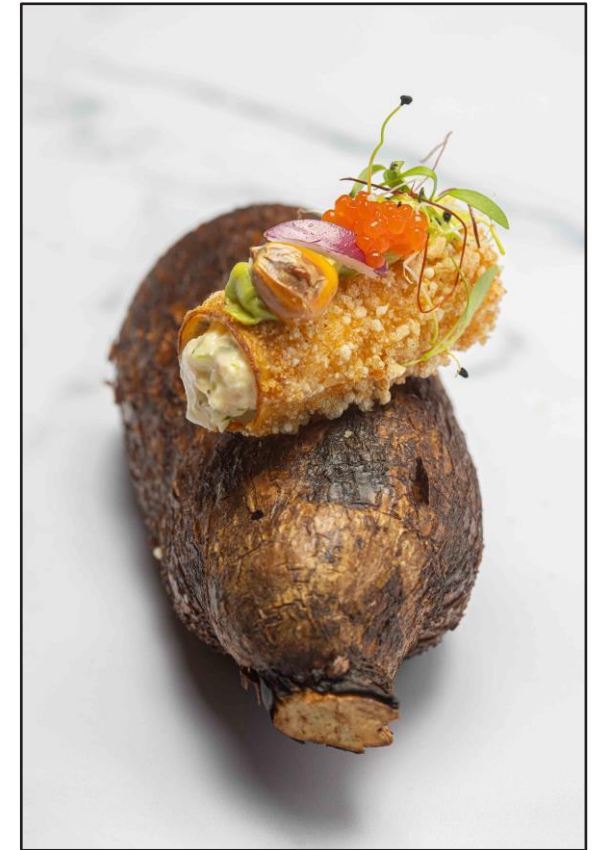
MDAnderson
~~Cancer Center~~
Fundación • España

Miniature
SOCIAL
EXPERIENCE
2022



CEVINCHO

ALEX MÚGICA
EL COLEGIO
PAMPLONA



INGREDIENTES

Para el ceviche: langostinos escaldados y picados, zumo de lima, zumo de limón, sal y pimienta negra, jengibre, ajo picado y cilantro picado.

Yuca pelada y cortada en láminas finas, polvo de pan de gamba, mayonesa, huevo cocido picado, maíz tostado, huevas de pez volador, germinados de cilantro, hebras de chili, gajos de cebolla roja, puré de aguacate y puré de alubia blanca.

ELABORACIÓN

Hacemos un ceviche macerando todos sus ingredientes durante dos horas.

Separamos la leche de tigre. Mezclamos los ingredientes del ceviche con el huevo cocido, la mayonesa y parte de la leche de tigre, hasta obtener una especie de ensaladilla de ceviche.

Ligarlo con el puré de alubia blanca.

Hacemos un rulo de yuca con pan de gamba en polvo y lo freímos con la ayuda de un molde cilíndrico. Extraemos la yuca crujiente. Rellenamos el rulo de yuca con la ensaladilla anterior.

PRESENTACIÓN

Presentamos con el puré de aguacate, el maíz, las huevas, el germinado de cilantro y las hebras de chili.

SENSACIÓN OLFATIVA

Sensación olfativa asociada fundamentalmente a marisco con cítricos y cilantro.

EL SABOR PERDIDO

MDAnderson
~~Cancer Center~~
Fundación • España



2022



HUEVO, HONGOS, FOIE Y PATATA CON TRUFA

ALEX MÚGICA
EL COLEGIO
PAMPLONA

INGREDIENTES

10 grs de boletus salteados y picados
1 dado de foie plancha (2 gr)
1 costrón de pan frito o migas picadas
1 huevo codorniz escalfado a baja temperatura
Sal Maldon
Aceite de trufa
5 gr espuma de patata panadera: 600 gr de nata, 400 gr patatas panadera y puré de garbanzo.
Trufa rallada

ELABORACIÓN

Rellenamos la base del huevo previamente vaciado y hervido con los boletus.

Añadimos el foie a la plancha y, a continuación, las migas.

Introducimos el huevo escalfado, la sal Maldon y el aceite de trufa.

PRESENTACIÓN

Cubrimos con la espuma de patata y el puré de garbanzo. Decoramos con el polvo de patata chip o violeta. Presentamos en el cartón de huevos con el ramillete de flor.

SENSACIÓN OLFATIVA

Sensación olfativa asociada a hongo y trufa.



EL SABOR PERDIDO

MDAnderson
~~Cancer Center~~

Fundación • España



2022



MARKALAO CON PATATAS

ALEX MÚGICA
EL COLEGIO
PAMPLONA

INGREDIENTES

Para el pilpil: 80 gr bacalao, 60 ml aceite oliva y 1 diente ajo fileteado.

100 grs patatas panadera
25 gr de puré de lenteja verde o guisantes
5 grs plancton hidratado

Para el crujiente de bacalao: 100 gr agua, 85 gr harina, Sal, 1 cucharilla de plancton hidratado y pieles de bacalao crujientes.

Para el crujiente de vizcaína: 50 gr harina, 50 gr salsa vizcaína, 85 gr harina y sal.

Para el pilpil de plancton: 20 gr pilpil y un poco de plancton hidratado.

4 gotas de salsa vizcaína
4 gotas de pilpil de ajo negro: 20 gr pilpil, 1 diente ajo negro y tinta calamar.

4 gotas de yema de huevo emulsionada con aceite

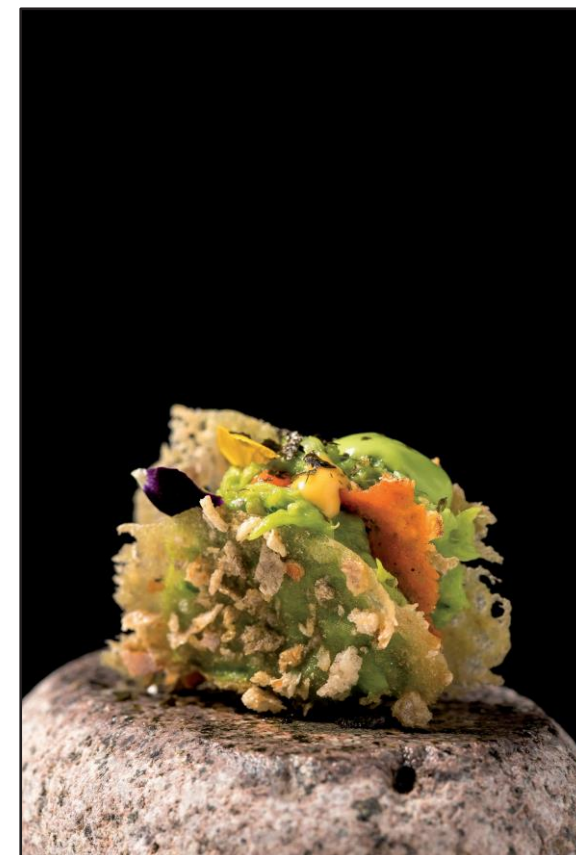
ELABORACIÓN

Confitamos ligeramente el bacalao dejándolo jugoso por dentro. Retiramos el bacalao y con el aceite y gelatina restante pasaremos por una minipimer hasta obtener el pilpil bien ligado.

Para el crujiente, mezclamos el agua con la harina, el plancton y la sal. Con una brocha pincelamos sobre papel sulfurizado y espolvoreamos con las pieles de bacalao picadas. Freímos esta mezcla con el mismo papel hasta dorarlas. Sacamos de la freidora y despegamos el papel. Reservamos.

Repetimos la acción con el crujiente de vizcaína.

Pasamos el bacalao por la Thermomix junto con 400 gr panaderas con 300 gr bacalao confitado, 50-70 gr pilpil, 1 cucharilla de plancton con agua, perejil picado y punto de sal. Mezclamos al 5 y reservamos.



PRESENTACIÓN

Montamos un millojas con esta mezcla y los crujientes, colocando el crujiente de vizcaína en el medio.

Colocarlo de pie sobre la base de una piedra y acabarlo con el pilpil de plancton, el puré de lenteja verde o guisante, el alioli de ajo negro y la yema emulsionada.

SENSACIÓN OLFATIVA

Sensación olfativa asociada fundamentalmente al mar por el plancton.

EL SABOR PERDIDO

MDAnderson
~~Cancer Center~~
Fundación • España



2022



ANTXUE

DAVID RODRÍGUEZ
DANAKO
IRUN

INGREDIENTES

1 kgr anchoas
½ litro de vinagre blanco
Sal
1 cebolla grande
2 pimientos verdes
8 pimientos del piquillo asados
50 ml de aceite de oliva
1 cebolleta
Rebanadas de pan

ELABORACIÓN

Limpiamos bien las anchoas quitándoles la tripa, la cabeza y la espina. Las colocamos encima de un paño limpio y las salamos por los dos lados. Las metemos en un táper con el vinagre blanco y las congelamos para evitar cualquier problema de anisakis.

Para consumir, descongelamos en el frigorífico durante un día entero. Cuando estén bien descongeladas, las escurrimos y las metemos en aceite de oliva con perejil picado y un poco de ajo también bien picado. Reservamos.

Para la piperrada, pochamos bien la cebolla y el pimiento verde previamente picados en juliana fina. Pelamos los piquillos asados y despepitamos picándolos en juliana. Cuando la cebolla y el pimiento verde estén bien pochados, añadimos los piquillos y dejamos pochar todo unido durante diez minutos. Rectificamos de sal y reservamos.

La cebolleta la cortamos fina fina y la freímos en abundante aceite. Cuando se dore, la retiramos a un papel de cocina. Reservamos.

Cortamos unas rebanadas de pan y las doramos en el horno con un poco de aceite de oliva durante cinco minutos a 180°. Reservamos.



PRESENTACIÓN

Colocamos una cucharada hermosa de piperrada encima de la tosta de pan.

Sobre ella, dos filetes de anchoa cortados por la mitad y previamente escurridos.

Y decoramos con la cebolleta crujiente por encima.

SENSACIÓN OLFATIVA

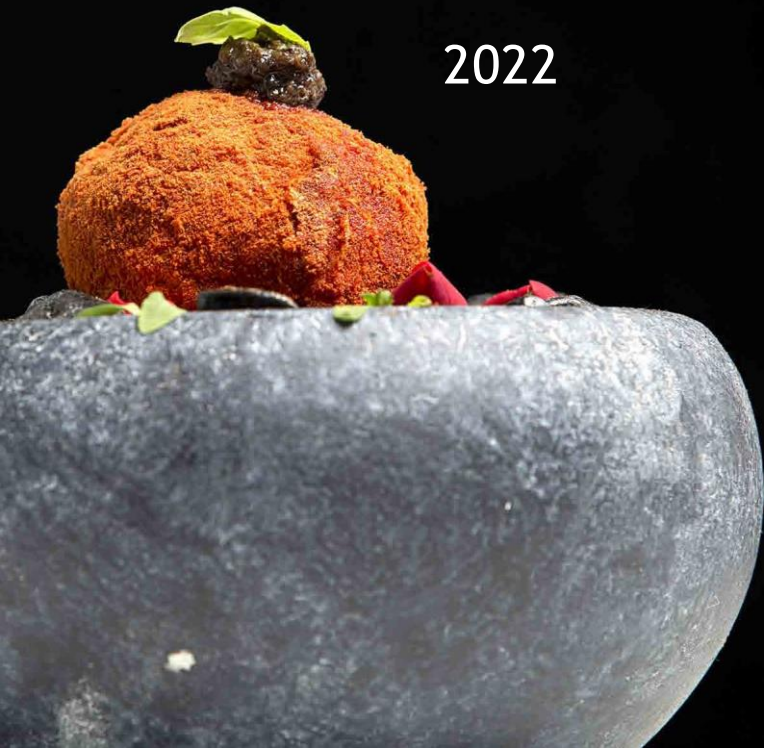
Lo que más se aprecia es el guiso de la piperrada y el olor de la cebolla crujiente, también el olor que desprenden la flores.

EL SABOR PERDIDO

MDAnderson
~~Cancer Center~~
Fundación • España



2022



BELTZA

DAVID RODRÍGUEZ
DANAKO
IRUN

INGREDIENTES

Pan de brioche
2,5 kgr chipirones begihaund
1,5 kg cebollas
700 gr pimientos verdes
150 ml vino blanco
5 dientes de ajos pelados
550 gr tomate entero maduro
1 kgr kokotxa de bacalao
2 gr shichimi togarashi
100 gr mayonesa
Zumo de medio limón
2 gr siracha
Perlas de lima
Perlas crujientes
10 gr guindilla (cayena y sucro)
Hebras de chile (ito togarashi)

ELABORACIÓN

Hacemos los chipirones en su tinta de forma tradicional, pochando la verdura con el vino blanco y sus tintas. Una vez terminados, sacamos los trozos de la salsa y los cortamos en pequeños dados. Trituramos la salsa en la Thermomix dejando la salsa muy cremosa. Mezclamos con los dados de chipirón y reservamos.

Hacemos las kokotxas al pil pil de forma tradicional con ajo y aceite. Una vez ligada la salsa la picamos en pequeños trozos y añadimos el shichimi togarashi para darle un punto picante y sal. Reservamos.

Mezclamos 100gr de mayonesa con el zumo de medio limón. Guardamos en un biberón y reservamos.

Para el aire de guindilla, ponemos a hervir un litro de agua con seis

cayenas abiertas. Dejamos reposar, colamos y añadimos al resultado una proporción de 100 gr de agua por 1 gramo de sucro. Trituramos con una túrmix. A la hora de presentar, montaremos la espuma con un aireador de oxígeno.

Para las perlas de lima, cocemos en agua cuatro limas con piel partiendo de agua fría. Una vez que empiece a hervir, mantenemos 45 minutos y dejamos enfriar.

PRESENTACIÓN

Torneamos los brioche y les damos un corte en el centro sin llegar a partir. Doraremos en la plancha previamente untados con mantequilla.



Rellenamos con una raya de mayonesa de limón en el fondo, luego una cucharadita de kokotxas, encima una cucharada de chipirones, seguido unos cinco puntos de mayonesa y unos tres puntos de siracha.

Y, por encima, el arroz crujiente, las perlas de lima y, por última y en una esquina, la espuma de guindilla y una hebra de chile

SENSACIÓN OLFATIVA

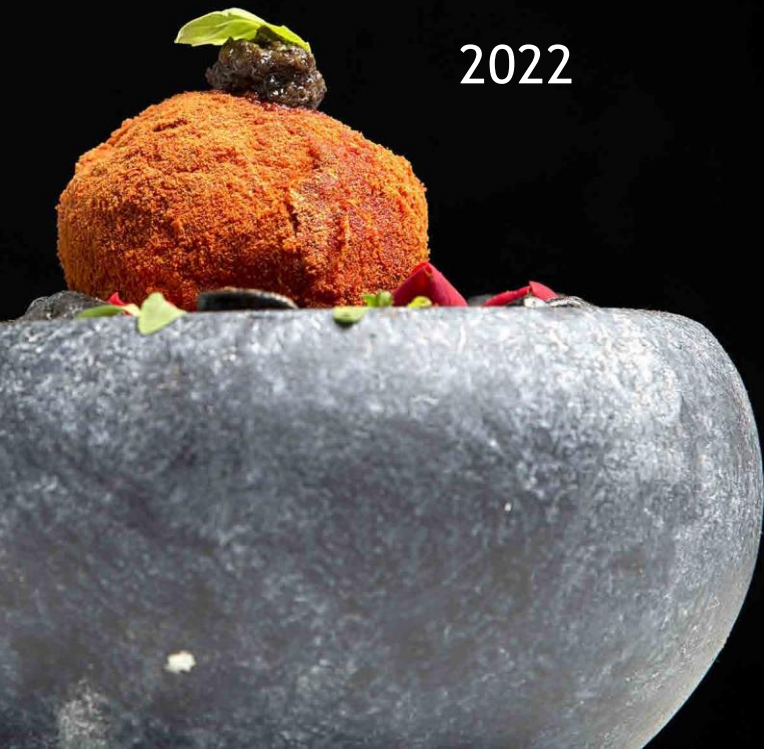
Desprende un olor tostado del brioche con mantequilla y, en especial, el guiso de chipirones y su salsa. El aire de guindilla no desprende olor.

EL SABOR PERDIDO

MDAnderson
~~Cancer Center~~
Fundación • España

 *Miniature*
SOCIAL
EXPERIENCE

2022



EKIN

DAVID RODRÍGUEZ
DANAKO
IRUN

INGREDIENTES

500 gr carrillera de ternera
100 gr piña
5 gr pepinillo encurtido
2 l vino tinto
6,4 gr fecula de patata
6,4 Maizena
216 gr agua
Mayonesa de siracha
Mousse de piparras
Flor de ajo
Cebolla
Ajo
Vino tinto
Azúcar
Agar-agar

ELABORACIÓN

Cocinamos la carrillera de una forma tradicional, dorando la carne, pochando las verduras y cubriendo con vino tinto.

Dejamos cocer durante dos horas aproximadamente.

Reservamos la carne y colamos reduciendo la salsa hasta obtener un punto meloso.

La piña, por una parte, cortamos en finas láminas y deshidratamos y, por otro lado, cortamos en brunoise ligeramente caramelizada haciendo una gelatina con la ayuda del agar-agar. Una vez fría cortamos en rectángulos.

Hacemos un pan de cristal mezclando la Maizena con la fécula de patata y el agua. Lo llevamos a ebullición hasta generar un gel y lo echamos en moldes. Metemos metemos al horno a 160° durante 90 minutos



PRESENTACIÓN

Trocearemos lascarrilleras en rectángulos del tamaño del pan de cristal.
Colocamos sobre el soporte el pan de cristal sobre el que va la carrillera. Encima el gel de piña y sus láminas, adornando con flor de ajo y toques de mayonesa de siracha y mousse de piparra

SENSACIÓN OLFATIVA

EL SABOR PERDIDO

MDAnderson
~~Cancer Center~~
Fundación • España



2022



MOUSSE DE CHOCOLATE

RAFA GORROTXATEGI
TOLOSA



INGREDIENTES

300 gr chocolate 70%
150 gr nata líquida
300 gr nata semimontada
Sal
Confitura al gusto

ELABORACIÓN

Hervimos la nata líquida y la sal.
Lo añadimos al chocolate 70%
picado.

Hacemos una emulsión y, cuando
esté a 30°C, añadimos la nata
semimontada.

Dosificamos en vasos en los que,
en la parte inferior, habremos
hecho una base de confitura al
gusto (frambuesa, frutos rojos,
albaricoque...)

SENSACIÓN OLFATIVA
XXXXXX

EL SABOR PERDIDO

MDAnderson
~~Cancer Center~~
Fundación • España


Miniature
SOCIAL
EXPERIENCE

2022



BOLADOS, AZUCARILLOS O ESPONJAS

RAFA GORROTXATEGI
TOLOSA

INGREDIENTES

1 clara (30 gr) con 240 gr de azúcar
(blanquete)
1.100 gr azúcar
330 gr agua



ELABORACIÓN

Mezclamos con una cucharilla en un cazo los 240 gr de azúcar con la clara.

Por otro lado, ponemos a cocer los 330 gr de agua con los 1.100 gr de azúcar hasta los 128°C.

Cuando llegue a esa temperatura, paramos el fuego y añadimos una cucharada de blanquete. Mezclamos y depositamos en una guitarra.

Se toma acompañando al chocolate caliente con agua fresca.

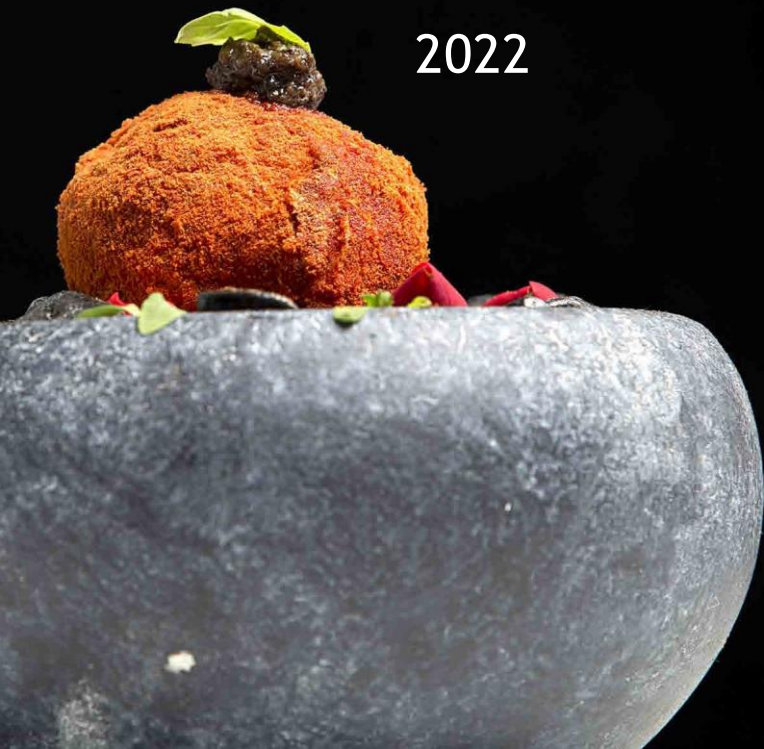
SENSACIÓN OLFATIVA
XXXXXXXXXXXXX

EL SABOR PERDIDO

MDAnderson
~~Cancer~~ Center
Fundación • España



2022



CHOCOLATE A LA TAZA

RAFA GORROTXATEGI
TOLOSA



INGREDIENTES

0,750 l leche
0,250 l agua
200 gr chocolate negro (60/70%)
30 gr azúcar
20 gr cacao
40 gr Maizena
1 cs canela en polvo

ELABORACIÓN

Calentamos el agua con la leche.
Mezclamos un poco con el azúcar, el cacao y la Maizena para que no hagan grumos.

Llevamos a hervir.

Añadimos y mezclamos el chocolate y hervimos.

Para terminar, añadimos la canela al gusto.

SENSACIÓN OLFATIVA
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

EL SABOR PERDIDO

MDAnderson
~~Cancer~~ Center

Fundación • España



2022



ANCHOA CRUJIENTE

LUIS HERNANI
MANO LENTA
VITORIA-GASTEIZ



INGREDIENTES

Anchoa abierta en mariposa
Papada ibérica
Mantequilla de hiervas
Ali olí
Pan sobao

ELABORACIÓN

Limpiamos bien las anchoas y las dejamos sin nada de espina.

Con lo que sobra hacemos una mantequilla y añadimos hierbas aromáticas.

Hacer un sándwich muy crujiente con mantequilla, anchoa, papada, acabamos con alioli y flores

PRESENTACIÓN

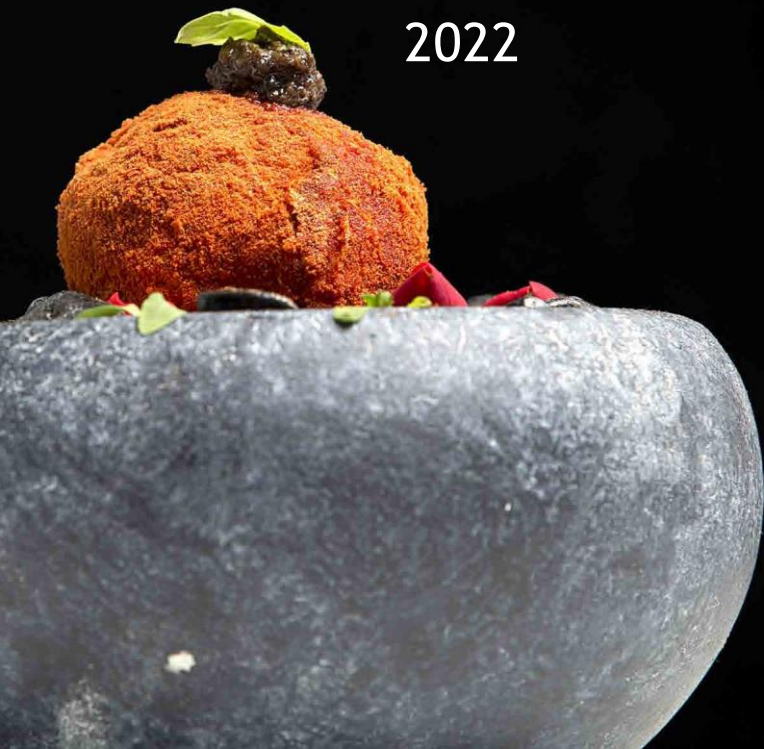
SENSACIÓN OLFATIVA
XXXXX

EL SABOR PERDIDO

MDAnderson
~~Cancer Center~~
Fundación • España



2022



KIMUCHI DE VIERAS

LUIS HERNANI
MANO LENTA
VITORIA-GASTEIZ



INGREDIENTES (6 pax)

Pintxo de muchos contrastes: ácido, picante y muy refrescante para el paladar.

Vieira
Langostino
Salsa kimuchi
Cebolla roja encurtida
Lima cilantro
Tomate natural

ELABORACIÓN

Cortamos la vieira y marinamos con la salsa kimuchi .
Acabamos con tomate, cebolla encurtida y cilantro

PRESENTACIÓN

SENSACIÓN OLFATIVA

EL SABOR PERDIDO

MDAnderson
~~Cancer Center~~
Fundación • España

Miniature
SOCIAL
EXPERIENCE

2022

BACALAO CON PIMIENTOS EN TEXTURAS

LUIS HERNANI
MANO LENTA
VITORIA-GASTEIZ

INGREDIENTES

200 gr bacalao
1,2 kgr pimientos
1 cabeza ajo
2c/s pimiento choricero
1 c/s pimentón
10 gr AOVE
2 gr ficoide glacial



ELABORACIÓN

Hacemos una brandada de bacalao y metemos en un molde con agar-agar. Congelamos.

Hacemos unos pimientos rojos asados, sacamos el jugo y bañamos los bombones de bacalao .

Hacemos un bizcocho de sifón de pimientos.

Hacemos unos pimientos confitados

Acabamos con ajo frito

PRESENTACIÓN

SENSACIÓN OLFATIVA