



XXI EDICIÓN



**GRAN SELECCIÓN 2010**  
VUELVE A EMOCIONARTE

Experiencias  
que despiertan tus sentidos



La elaboración de los Alimentos de Calidad Diferenciada de Castilla-La Mancha es un Arte.

Cuando la innovación y la creatividad de nuevos valores en la cocina tradicional manchega se unen, el resultado es sorprendente.

Preparese a vivir una experiencia única en el "Show Cooking" Gala de la XXI Edición de Premios Gran Selección.

### Ingredientes:

Lomo de corzo  
Miel de La Alcarria  
Aceite de Oliva Virgen Extra  
Vinagre balsámico  
Escama de sal ( maldom )  
Sorbete:  
150 grs tomillo limonero fresco  
400 grs leche  
600 grs nata  
10 grs estabilizante de helado  
10 grs anticristalizante  
15 maltodextrina ( opcional )

ENRIQUE PÉREZ (EL DONCEL)

### CARPACCIO DE CORZO, VINAGRETA DE MIEL DE LA ALCARRIA Y SORBETE DE TOMILLO.



### Elaboración:

**Carpaccio:**  
Limpiar de nervios el lomo y racionar en dos o tres trozos, dependiendo de lo larga que sea la pieza, enrollar en papel film como si de un " chorizo " se tratara, presionar bien y congelar, cuando llegue el momento del pase, quitarle el film y cortar con la maquina cortafiambres a un grosor de 3 mm .

**Vinagreta:**  
Licuar la miel a calor  
Incorporar el vinagre poco a poco y trabajarlo para hacer un líquido homogéneo

A continuación en termomix o batidor de barilla añadir el aceite hasta conseguir que quede una emulsión. ( no poner sal , romperíamos la emulsión )

**Helado:**  
Cocer todos los ingredientes del sorbete y en caliente taponar el recipiente con un film para infundir las ramillas de tomillo. Colar la mezcla, dejar enfriar y pasar a la mantecadora de helado o sorbetera.

### Montaje:

Cortar el lomo de corzo y disponer en el plato sin montar las lonchas.

Con la vinagreta emulsionada, dentro de un biberón rociar en forma de espiral desde el centro del plato hacia el exterior. Disponer unas escamas de sal maldom y unos ramilletes de tomillo limonero fresco.

Por último emplatar al pase el sobre de tomillo en el centro del plato.



JESÚS VELASCO  
(AMPARITO ROCA)

### TARTAR DE BACALAO Y AIRE DE CÍTRICOS

### Ingredientes para 4 personas:

200 grs de bacalao desalado  
1 cebolleta tierna  
20 alcaparras  
2 pepinillos  
1 huevo duro  
Perejil  
Aceite de Oliva Virgen Extra  
Zumo de lima o yuzu  
Sal y pimienta

### AIRE

1 dl zumo de limón  
3 dl de agua  
0.5 % lecitina de soja  
1 % de sucroester

### Elaboración:

Picar todos los ingredientes por separado, reservar.  
Confeccionar una emulsión con el Aceite de Oliva Virgen Extra, zumo de lima etc,  
e incorporar los ingredientes picados, reposar en frío durante 30 minutos.

Para el aire mezclar el zumo con el agua y diluir en ellos el sucro y la lecitina, colar y poner la bomba.

Experiencia  Innovación

Selección de postres "Cupcakes" personalizados "Gran Selección 2010" por Caritina Goyanes.