

Contexto del proceso creativo y presentación:

En el corazón de la ciudad de Segovia (declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en el año 1985), entre la tradición gastronómica castellana y la innovación culinaria, nace "Codorniz al Sueño de Dalí", una propuesta gastronómica que se convierte en experiencia artística. Inspirado en el universo onírico, surrealista y provocador de Salvador Dalí, este proyecto reinterpreta el surrealismo desde la cocina de autor, donde la técnica de vanguardia y el producto segoviano dialogan en un escenario tan creativo como simbólico.

Como alumnos de 1º GS en dirección de cocina, del Centro Felipe VI de Segovia, donde Evelyn, Irene y Fiordaliza asumieron el reto de transformar la codorniz (ingrediente noble y arraigado a la tierra) en una pieza gastronómica cargada de fantasía, contraste y emoción. Por otro lado, Óscar Pascual (quien guió la narrativa conceptual del plato y dirigió las grabaciones) dió forma a una creación que funde arte y gastronomía en un mismo lienzo, en un mismo plato, en un mismo sueño... "Codorniz al Sueño de Dalí". No se trata únicamente de una receta: Es un guiño evidente al imaginario daliniano, donde las texturas se deforman, los volúmenes sorprenden y los sabores despiertan los sentidos como si emergieran de un sueño. Producto local, técnicas contemporáneas y una visión creativa de autor se unen para rendir homenaje al surrealismo, demostrando que la cocina también puede ser un acto artístico capaz de desafiar la realidad y transformar lo cotidiano en extraordinario y lo tradicional en un reto evolutivo.



Link del video: https://youtu.be/An7_FFGB12c

Nombre receta: **Codorniz al sueño de Dalí**

Ficha técnica para 3 personas:

Útiles: Horno mixto, rondón, souté, olla presión, turmix.

Utillaje: Cuchillos, bramante, bolsa de cocción vacío, pinza de emplatado, soplete, sifón, cargas de no2.

Elemento principal: Codorniz rellena

Ingredientes:

3 codornices

Farsa de muselina de ave

2 Manitas de cerdo

10 Pasas

50 ml Whisky Dyc

Le 4 épices

Método de elaboración:

Procedemos a deshuesar delicadamente la codorniz sin romper la piel, realizamos la farsa muselina de ave enriquecida con manitas de cerdo, pasas hidratadas con whisky Dyc y sazonamos con la mezcla aromática de las 4 épices. Rellenamos la codorniz con la farsa, bridamos y horneamos 20 minutos a 180 grados en el horno a calor seco.

Demiglace de ave y cerdo:

Ingredientes:

C/S AOVE

C/S Sal

C/S Agua

Huesos de codorniz

Huesos de manitas de cerdo

2 puerros

2 cebollas

½ litro Fondo de ave

1 litro de vino de Carraovejas para desglasar y bañar.

Bouquet garní de aromáticos: Laurel, tomillo y pimienta de Sichuán.

Método de elaboración:

Tostar los huesos de codorniz y de manitas de cerdo al horno 20 minutos a 160 grados en calor seco. Mientras tanto, pochar las verduras con AOVE a fuego medio en una marmita. Añadir el vino para desglasar, incorporar los huesos que habíamos introducido en el horno y el bouquet garní. Cubrir de fonde y vino, y poner a fuego fuerte, cuando esté en el punto de ebullición, bajarlo a fuego medio durante dos horas, colar y seguir reduciendo hasta que consigamos una textura de miel.

Guarniciones: Verduras en texturas

Crema de coliflor:

Ingredientes:

C/S AOV ahumada

C/S Sal

C/S Pimienta blanca molida

1 cabeza de ajos asada en horno.

1 cebolla

½ litro Fondo de ave

150 ml de nata para cocinar

Método de elaboración:

Pochamos una cebolla cortada en brunoise en un souté con AOV ahumada, añadimos los ajos asados y la coliflor en cuartos. Cubrimos de fondo de ave y dejamos cocer 15 minutos. Trituramos, colamos y texturizamos con nata. Corregimos textura por cocción y rectificamos sazón.

Aire de lombarda a la segoviana:

Ingredientes:

C/S AOVE

500 ml agua

1/4 lombarda

1/4 cebolla

1/3 manzana

1 ajos

20 gramos de Vinagre

2 g Lecitina

Método de elaboración:

Pochamos la cebolla y el ajo con AOVE en un rondón mediano a fuego medio, añadimos la manzana y la lombarda en chiffonade, rehogamos todo junto otros 10', cubrimos de agua y cocemos 10'.

Recuperamos 250g del jugo, atemperamos y añadimos la lecitina para realizar el aire. Turminar.

Galleta de calabaza y cacahuete:

Ingredientes:

1/3 calabaza

20 g de mantequilla de romero

20 g de harina

100 g de cacahuete

5 g de cúrcuma

Método de elaboración:

Asamos la calabaza 15' a 180 grados en el horno a calor seco, recuperamos la carne. Trituramos con la mantequilla de romero, la harina y el cacahuete, añadimos la cúrcuma y lo disponemos en los moldes con forma de hoja. Horneamos a 160 grados en calor seco unos 10'. Reservamos.

Chip de alcachofa:

Ingredientes:

2 alcachofas

C/S AOVE

Sal

Método de elaboración:

Limpiar las alcachofas en una blanqueta, laminamos en mandolina y confitamos al vacío a 90º 1 hora. Por último, freírlas a fuego alto, en una soute hasta conseguir la textura deseada. Pasar por papel absorbente y salar.

Decoraciones para el emplatado:

Emulsión de yema de huevo:

Ingredientes:

2 yemas de huevo

Método de elaboración:

Cocinamos las yemas envasadas al vacío en el horno a 65 grados 10', refrescamos y reservamos para el emplatado.

Boletus de Valsaín a la plancha:

Ingredientes:

1 boletus de los montes segovianos

Método de elaboración:

Limpiar y laminar el boletus, seleccionar las láminas grandes centrales y marcarlo a la plancha hasta obtener un bonito color dorado.

Decoración fresca: Germinado de guisantes, pétalo de caléndula y flores de ajo.

Brindis final: Moët cochon

Ingredientes:

250 g del Jugo de cocción de las manitas de cerdo

1 huesos de jamón

1 cebolla

1 puerro

500 g de agua.

Método de elaboración:

Infusionar todos los ingredientes en una marmita mediana durante 2 horas a fuego suave. Colamos, filtramos por estameña y reservamos. Rellenamos en un sifón de ½ l con dos cargas de N2O. Reservar.

Emplatado:

Visionar vídeo.