

# Floración de la lavanda

**ADEMUZ**  
JULIO 2023



## RECETAS SHOW COOKING



*Chef*

**Juan Vicente Mas Llópis**

[www.ademuzconlos5sentidos.com](http://www.ademuzconlos5sentidos.com)



AYUNTAMIENTO  
DE ADEMUZ



Agencia de Empleo y Desarrollo Local  
ADEMUZ





## RECETAS SHOW COOKING

### INGREDIENTES

- 1/2 litro de nata
- Vainilla bourbon
- 5 yemas
- 100 gr de azúcar

# CREME BRULEE AL AROMA DE LAVANDA

### ELABORACIÓN

- Hacemos una infusión con la vainilla y la nata.
- Mezclamos todos los ingredientes y pasamos a los recipientes.
- Cocinamos en horno al baño María a 100° durante 1 hora tapados con papel de plata.
- Dejamos reposar 30 min.



AYUNTAMIENTO  
DE ADEMUZ





## RECETAS SHOW COOKING

# ISLA FLOTANTE CON PRALINÉ DE ROSAS Y LAVANDA

### INGREDIENTES

#### Crema inglesa:

- 250 ml de leche
- 125 ml de nata
- 50 gr de azúcar
- 4 yemas
- Vainilla

#### Isla flotante

- 150 ml de clara
- 50 gr de azúcar
- Sal
- Praliné de rosas

### ELABORACIÓN

#### Crema Inglesa:

- Infusionamos la leche y nata con la vainilla.
- Batimos las yemas con el azúcar y vamos incorporando la infusión poco a poco.
- Lo llevamos al fuego y le damos la cocción hasta obtener la textura de crema.

#### Islas flotantes:

- Montamos las claras y vamos incorporando el azúcar y la sal hasta obtener punto de nieve.
- Pasamos a molde engrasado y con el Praliné de rosas.
- Horneamos 10 min a 100° al baño María.



AYUNTAMIENTO  
DE ADEMUZ



Agencia de Empleo y Desarrollo Local  
ADEMUZ



VALÈNCIA  
TURISME

Delicious  
València



Creaturisme  
EMPRESA ADHERIDA

TURISME  
COMUNITAT VALENCIANA

L'EXQUISIT  
mediterrani



GENERALITAT  
VALENCIANA  
Conselleria de Economia  
Sostenible, Sector Productiu  
Comercio i Treball



GENERALITAT  
VALENCIANA  
Conselleria de Agricultura,  
Desarrollo Rural, Emergencia  
Alimentaria y Transición Ecológica



## RECETAS SHOW COOKING

### INGREDIENTES

- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1/2 cabeza de ajos
- 1 puerro
- 10 granos de pimienta
- Lavanda
- 100 ml de aceite de oliva virgen
- 300 ml de vinagre de manzana
- Emulsionante en pasta.

# SALPICÓN TEXTURIZADO CON VINAGRE DE MANZANA Y FLORES DE LAVANDA

### ELABORACIÓN

- Pochamos las verduras con el aceite, sin que lleguen a coger color.
- Añadimos la pimienta y el vinagre y los llevamos a ebullición unos minutos, fuera del fuego añadimos la lavanda.
- Añadimos la pimienta y el vinagre.
- Colamos y con un túrmix lo emulsionamos para obtener una textura homogénea.



AYUNTAMIENTO  
DE ADEMUZ



Agencia de Empleo y Desarrollo Local  
ADEMUZ



VALÈNCIA  
TURISME

Delicious  
València

RED DE DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES  
COMUNITAT VALENCIANA

Creaturisme  
EMPRESA ADHERIDA

TURISME  
COMUNITAT VALENCIANA

L'EXQUISIT  
mediterrani

GENERALITAT  
VALENCIANA  
Conselleria de Economia  
Sostenible, Sectors Productius  
Comercio i Treball

GENERALITAT  
VALENCIANA  
Conselleria de Agricultura,  
Desarrollo Rural, Emergencia  
Alimentaria y Transición Ecológica



## RECETAS SHOW COOKING

### INGREDIENTES

- 1 carré de cordero
- Mantequilla
- Sal y pimienta.
- Perejil
- 1 diente de ajo
- Flores de lavanda
- Pan rallado
- 100 ml de jugo de carne
- 20 ml de vinagre de manzana
- 1 nabo
- 1 zanahoria
- 2 chalotas

# CARRÉ DE CORDERO PERSILLÉ-LAVANDA

### ELABORACIÓN

- Marcamos los carrés de cordero.
- La mantequilla la mezclamos con el pan rallado, el ajo, el perejil picado y la lavanda.
- Extendemos en una bolsa de vacío la mezcla y la llevamos al congelador.
- Troceamos las verduras y las cocinamos con mantequilla, agua, sal y azúcar.
- Una vez marcado el cordero ponemos la lámina de mantequilla sobre el lomo y lo llevamos al horno a 180° durante 10 min.
- Desglasamos con el vinagre y añadimos el jugo de carne.



AYUNTAMIENTO  
DE ADEMUZ



Agencia de Empleo y Desarrollo Local  
ADEMUZ



VALÈNCIA  
TURISME

Delicious  
València

RED DE DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES  
COMUNITAT VALENCIANA

Creaturisme  
EMPRESA ADHERIDA

TURISME  
COMUNITAT VALENCIANA

L'EXQUISIT  
mediterrani

GENERALITAT  
VALENCIANA  
Conselleria de Economia  
Sostenible, Sectores Productius  
Comercio i Treball

GENERALITAT  
VALENCIANA  
Conselleria de Agricultura,  
Desarrollo Rural, Emergencia  
Alimentaria y Transición Ecológica



## RECETAS SHOW COOKING

### INGREDIENTES

- 3 puerros
- 10 tomates pera
- 2 ñoras
- 1 cebolla
- 1 Pimiento rojo
- 1 cabeza de ajos
- 200 gr de frutos secos
- 50 ml de vinagre
- Sal y pimienta
- Tabasco
- Aceite de oliva

# PUERROS ASADOS CON ROMESCU DE FRUTOS SECOS DE ADEMUZ

### ELABORACIÓN

- Asamos las verduras al horno a 220°.
- Pelamos y reservamos la carne y las llevamos al fuego con el aceite para deshidratar lo máximo.
- Añadimos el vinagre, trituramos y colamos.
- Añadimos los frutos seco y volvemos a triturar.
- Pelamos los puerros y los acompañamos con la salsa.



AYUNTAMIENTO  
DE ADEMUZ



Agencia de Empleo y Desarrollo Local  
ADEMUZ





## RECETAS SHOW COOKING

### INGREDIENTES

- 4 litros de leche
- 1 litro de nata
- 175 gr de arroz
- 4 gr de piel de limón
- 2 gr de sal
- 225 gr de azúcar
- Lavanda
- 225 gr de mantequilla

# ARROZ CON LECHE DE LAVANDA

### ELABORACIÓN

- Infusionamos la leche, la nata, el limón y la lavanda.
- En 1 parte de la infusión añadimos el arroz y vamos cocinando como un risotto.
- Fuera del fuego añadimos la mantequilla.
- Servimos caramelizado.



AYUNTAMIENTO  
DE ADEMUZ



Agencia de Empleo y Desarrollo Local  
ADEMUZ



VALÈNCIA  
TURISME

Delicious  
València



Creaturisme  
EMPRESA ADHERIDA

TURISME  
COMUNITAT VALENCIANA

L'EXQUISIT  
mediterrani

GENERALITAT  
VALENCIANA  
Conselleria de Economia  
Sostenible, Sectores Productius  
Comercio i Treball

GENERALITAT  
VALENCIANA  
Conselleria de Agricultura,  
Desarrollo Rural, Emergencias  
Alimentarias y Transición Ecológica



## RECETAS SHOW COOKING

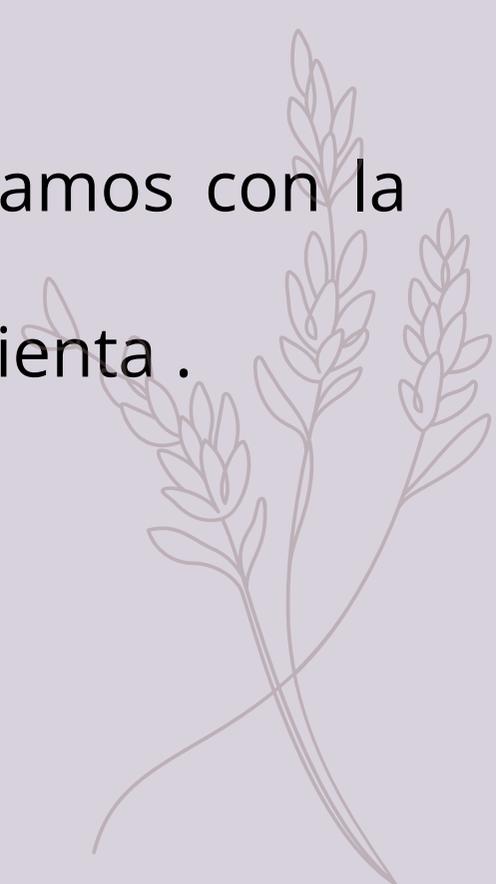
### INGREDIENTES

- 1 lubina
- Caldo corto de pescado
- Vinagre
- Sal
- Mantequilla
- Azafrán

## PESCADO COCINADO EN UN CALDO CORTO DE LAVANDA Y ACOMPAÑADO DE UNA BEURRE BLANC DE AZAFRÁN

### ELABORACIÓN

- Cocinamos a fuego suave la lubina en el caldo corto durante 20 min.
- Con el propio caldo ligamos con la mantequilla la sal y pimienta .



AYUNTAMIENTO  
DE ADEMUZ



Agencia de Empleo y Desarrollo Local  
ADEMUZ



GENERALITAT VALENCIANA  
Conselleria de Economia  
Sostenible, Sector Productiu  
Comercio i Treball



GENERALITAT VALENCIANA  
Conselleria de Agricultura,  
Desarroll Rural, Empreuza  
Alimentaria i Turisme Sostenible



## RECETAS SHOW COOKING

### INGREDIENTES

- 900 gr de queso crema
- 450 gr de nata
- 5 huevos
- 35 gr de harina
- 250 gr de azúcar

# TARTA CREMOSA DE QUESO

### ELABORACIÓN

- Mezclamos todos los ingredientes y pasamos a un molde con papel de horno.
- Horneamos 25 min a 180° y dejamos reposar 30 min.



AYUNTAMIENTO  
DE ADEMUZ



Agencia de Empleo y Desarrollo Local  
ADEMUZ



GENERALITAT VALENCIANA  
Conselleria de Economia  
Sostenible, Sectores Productius  
Comercio i Treball



GENERALITAT VALENCIANA  
Conselleria de Agricultura,  
Desarroll Rural, Emprenes,  
Industria i Transports Sostenibles



## RECETAS SHOW COOKING

### INGREDIENTES

- 1 pollo
- Brandy
- Vino dulce
- Sal y pimienta
- 50 ml de jugo de carne
- 100 ml de nata
- 50 gr de foie

# POLLO CAMPERO COCINADO EN VEJIGA EN 2 COCCIONES

### ELABORACIÓN

- Cocinamos dentro de una bolsa de vacío el pollo junto con el brandy, el vino, la sal y la pimienta unos 45 min.
- Recuperamos los jugos de cocción de pollo, junto con el jugo de carne, la nata y trituramos añadiendo el foie.
- Serviremos las pechugas y los muslos y les daremos una cocción más prolongada.



AYUNTAMIENTO  
DE ADEMUZ



Agencia de Empleo y Desarrollo Local  
ADEMUZ



VALÈNCIA  
TURISME

Delicious  
València



Creaturisme  
EMPRESA ADHERIDA

TURISME  
COMUNITAT VALENCIANA

L'EXQUISIT  
mediterrani



GENERALITAT VALENCIANA  
Conselleria de Economia  
Sostenible, Sectores Productius  
Comercio i Treball



GENERALITAT VALENCIANA  
Conselleria de Agricultura,  
Desarrollo Rural, Emergencia  
Alimentaria y Transición Ecológica



AYUNTAMIENTO  
DE ADEMUZ



Agencia de Empleo y Desarrollo Local  
ADEMUZ



Economuz



Pacto de las Alcaldías  
para el Empleo y la Energía  
EUROPA



VALÈNCIA  
TURISME



Deliciosa  
València



RED DE DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES  
COMUNITAT VALENCIANA



Creaturisme  
EMPRESA ADHERIDA



TURISME  
COMUNITAT VALENCIANA



L'EXQUISIT  
mediterrani



GENERALITAT  
VALENCIANA

Conselleria de Economia  
Sostenible, Sector Productiu  
Comercio i Treball



GENERALITAT  
VALENCIANA

Conselleria de Agricultura,  
Desarrollo Rural, Emergencia  
Económica y Transición Ecológica