

Floración de la Lavanda

Ademuz, julio 2024

RECETARIO SHOWCOOKING

Ademuz, 19, 20 y 21 de julio de 2024



www.ademuzconlos5sentidos.com

Sigue las novedades en nuestras redes sociales

  @ademuzconlos5sentidos



AYUNTAMIENTO
DE ADEMUZ



Viernes 19 de julio

**Tomate rosa del terreno con encurtidos,
aire de vinagre de manzana esperiega
y perfume de lavanda.**

RECETA:

1 tomate rosa

7/8 Encurtidos al gusto

1/2 litro de zumo de manzana esperiega

1 clara de huevo

Aceite de lavanda en difusor de spray

ELABORACIÓN.

Cogemos un tomate, lo lavamos y lo cortamos (opcional pelarlo). En un bol, colocamos el vinagre de manzana y una clara de huevo o una cucharada de lecitina de soja, con una batidora de mano, introducimos dentro del bol y vamos batiendo inclinando la batidora a 75° para crear el aire (Una espuma) decoramos al gusto con los encurtidos y aromatizamos con aceite de lavanda.



Sábado 20 de julio

Steak tartar de secallona con yema de huevo a la lavanda.

PASE 1

RECETA:

- 1 secallona lo más tierna posible
- 1 cucharada de mostaza de dijon
- 4 pepinillos cortados en brunoise
- 1/4 de cebolla en brunoise
- 1 Cucharada de salsa lea perrins
- 1 yema de huevo
- 1 cucharada de AOVE
- 1 ramita de lavanda

ELABORACIÓN.

Cortamos la secallona en trozos muy pequeños (corte brunoise) también la cebolla y pepinillo.

Lo juntamos en un bol y añadimos la mostaza, de Dijon, la salsa lea perrins y el AOVE.

Mezclar todo y finalmente, añadir la yema de huevo para finalmente una vez todo bien mezclado, servir en una tostadita al gusto. Con un ahumador, ahumaremos nuestro steak con lavanda.

PASE 2

Ensalada de la huerta con patata cocida en lavanda y membrillo

RECETA:

3 Patatas

1 Tomate de temporada

1 Cebolla tierna

7/8 aceitunas negras

ELABORACIÓN.

Ponemos a hervir las patatas ya peladas y cortadas junto a dos ramitas de lavanda.

Cortamos un tomate en cuartos y la cebolla al gusto.

Añadimos las aceitunas y aliñamos al gusto.

Domingo 21 de julio

Arroz de embutido de la zona con miel de lavanda.

RECETA:

Para 4 personas:

300 gr Arroz variedad albufera

4 longanizas, 1 morcilla

50 gr Tomate triturado

1100 ml de caldo de ave, 4 hebras de azafrán

Miel de lavanda.

ELABORACIÓN.

Añadimos 40 ml de AOVE a la paella. Freímos el embutido y añadimos el tomate.

Añadimos el caldo e infusionalamos las hebras de azafrán, una vez empieza a hervir el caldo, añadimos el arroz repartiéndolo bien por toda la paella y esperamos durante 17 minutos para finalizar nuestro arroz de embutido.

Por último, añade un poco de miel por encima del arroz y a disfrutar.

