

R E C E T A S

SHOW COOKING

MES DE LA LAVANDA

Joan
Clement
*El Chef de la
memoria*



#Ademuz
ConLos5Sentidos



www.ademuzconlos5sentidos.com



AYUNTAMIENTO
DE ADEMUZ



#Ademuz
ConLos5Sentidos



SHOW COOKING

MES DE LA LAVANDA

CONEJO AL TURRON

ELABORACIÓN

INGREDIENTES

- **½ conejo (troceado)**
- **4 c/s de aceite de oliva**
- **1 cebolla**
- **1 vaso de vino blanco seco**
- **1 hoja de laurel**
- **1 ½ frascos de setas variadas**
- **½ tableta de turrón de cacahuete**
- **Pimienta negra**
- **Tomillo fresco**

Salpimienta al gusto, sofríe el conejo. Cuando esté dorado, sácalo y reserva.

En el mismo aceite añade la cebolla, el vino y el laurel. Déjalo unos 5 minutos a fuego fuerte.

Baja el fuego y añade el conejo, el tomillo y un frasco y medio de setas. Tapar la olla para que tome todo el sabor en la carne.

Cuando el conejo este tierno, incorpora el turrón y deja que se cocine 10 minutos más.

Prueba el punto de sal y rectifica, si hiciera falta.



RECETAS
SHOW
COOKING
MES DE LA
LAVANDA

ALBARICOQUES CON MIEL, LAVANDA Y HELADO DE VAINILLA

ELABORACIÓN

INGREDIENTES

(para 4 personas):

- **8 albaricoques medianos**
- **1 cs de aceite de oliva virgen**
- **1 cs de miel**
- **1 pizca de sal**
- **1 bola de helado de vainilla, yogurt**
- **20 gr almendra laminada**
- **Rama lavanda fresca**

Lavar los albaricoques con agua y secarlos.

Partirlos por la mitad y reservar.

En una sartén grande, fundir la miel junto con el aceite de oliva y una pizca de sal.

Desgranar una rama de lavanda.

Cuando la miel empieza a burbujear, espolvorear la lavanda en la sartén, inmediatamente, añadir todas las mitades de los albaricoques del lado del hueso o interior.

Subir el fuego y dejarlos allí un minuto aproximadamente.

Reservar a temperatura ambiente.

Romper la magdalena rota por encima para que absorba el sabor.

Servirlos con su jugo y una quenelle o bola de helado en el centro del plato.

Acabar con almendra laminada y la lavanda fresca.



AYUNTAMIENTO
DE ADEMUZ



#Ademuz
ConLos5Sentidos



SHOW
COOKINGMES DE LA
LAVANDAARROZ ALL I PEBRAT
CON TRUCHA

ELABORACIÓN

INGREDIENTES

- **20 gr de pimentón ahumado**
- **1 guindilla**
- **6 dientes de ajo**
- **120 gr Aceite de oliva virgen extra**
- **2 l de agua**
- **400 gr de arroz**
- **1 trucha de Ademuz**

Dorar los ajos a fuego suave.

Cortar la trucha y salarla.

Marcamos la trucha y sacamos

Verter el arroz y nacarar

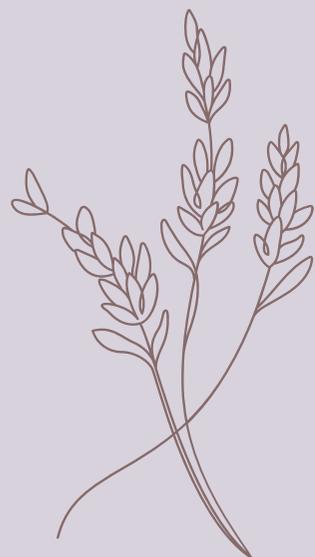
Añadir la guindilla y el pimentón.

Rápidamente mojamos con el agua, rectificamos de sal.

Hierve durante 5 minutos.

Añadimos el arroz.

Cocemos 16 min.



RECETAS
SHOW
COOKING
MES DE LA
LAVANDA

COCAS DE MAIZ, LONGANIZAS, MANZANA ESPERIEGA Y TRUFA

ELABORACIÓN

INGREDIENTES

- **1 litro de agua**
- **Sal**
- **200 gr de aceite de oliva**
- **300 gr harina de maíz /adaza**
- **200 gr harina de trigo**
- **Extra harina de trigo para empolverar la coca**
- **Longanizas de orza Ademuz**
- **Trufa de Ademuz**
- **Mermelada de manzana esperiega**

Coloca en un cazo, el agua a hervir con un poco de sal y el aceite.

Cuando hierva el agua, bajar el fuego y echar la harina de golpe y remover enérgicamente con una cuchara, a poder ser de madera hasta que veamos que queda una masa sin grumos.

Sacamos y sin quemarnos, bolearemos la masa, untándonos las manos con aceite y espolvoreando el mármol para que no se nos pegue.

Una vez hecha la masa. La dividiremos en bolitas iguales de 30 gr. cada una, que sería el tamaño normal.

Estiramos las bolitas ayudándonos de plásticos para que no se pegue.

Calentar una plancha, cuando esté caliente, dos gotitas de aceite de oliva en el centro y rápido la coca encima. Fuego de moderado a alto, si las haces a fuego bajo se quedarán blandas.

Un minuto y vuelta.

Las montamos con una base de mermelada de manzana, la longaniza salteada o de orza y sobre



AYUNTAMIENTO
DE ADEMUZ



#Ademuz
ConLos5Sentidos



Pacto de las Alcaldías
para el Clima y la Energía
EUROPA



VALÈNCIA
TURISME

Delicious
València



L'EXQUISIT
mediterrani



GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria de Economia
Sostenible, Sectores Productivos,
Comercio y Trabajo

SHOW
COOKINGMES DE LA
LAVANDA

CORDERO A LA PASTORA

ELABORACIÓN

INGREDIENTES

- **1 kg de carne de cordero**
- **1 dl de aceite**
- **1 atadillo de hierbas: hinojo, laurel y perejil**
- **1/2 l de leche**
- **1/2 l de agua**
- **Pimienta negra en grano**
- **1 vaso pequeño de vino blanco**
- **2 dientes de ajo**
- **Sal**

El cordero se corta en trozos regulares y rehogan a fuego lento, evitando que se doren.

Cuando la carne se ha endurecido por el calor, se cubre con la leche y el agua.

Se sazona el guiso con sal, pimienta y ajo machacados en el almirez desleídos con un poco de vino blanco y el ramito de hierbas.

Dejamos cocer 40 minutos



SHOW
COOKINGMES DE LA
LAVANDASALSA DE LAVANDA
PARA PATATAS

ELABORACIÓN

INGREDIENTES

- **6 patatas pequeñas cocidas**
- **40 ml de aceite de oliva virgen extra**
- **10 gr de vinagre de Jerez**
- **3 gr de flores de lavanda**
- **7 gr de miel**
- **una pizca de tomillo**
- **2 ajos**
- **sal**
- **pimienta al gusto**

Pon en el vaso de la batidora todos los ingredientes y tritura unos instantes, la vinagreta emulsionará y tomará un color blanquecino.

Pruébala y rectifícala si fuera necesario, igual te gusta con más lavanda o más tomillo, hazla a tu gusto, y si crees que te ha quedado muy fuerte, puedes añadir un poco más de un aceite suave, aunque a la hora de acompañar a los ingredientes del plato, su sabor se suavizará.

Puedes preparar la vinagreta de lavanda con antelación para que los sabores estén bien fusionados a la hora de servirla.



SHOW
COOKINGMES DE LA
LAVANDACHULETÓN DE TOMATE
DE ADEMUZ

INGREDIENTES

- 2 Tomates muy grandes de Ademuz
- 20 gr encurtidos variados
- 20 gr taperas
- 30 gr aceitunas amargas
- 2 cebollitas en vinagre
- 4 tomates Cherry
- 1 pepino
- 20 gr de tomate seco
- 100 gr de sandía
- 20 gr de cilantro fresco
- 20 gr de nueces
- 1 higo
- 20 gr de albahaca fresca
- 2 lomos de sardina ahumada o trucha ahumada
- Aove
- Sal

ELABORACIÓN

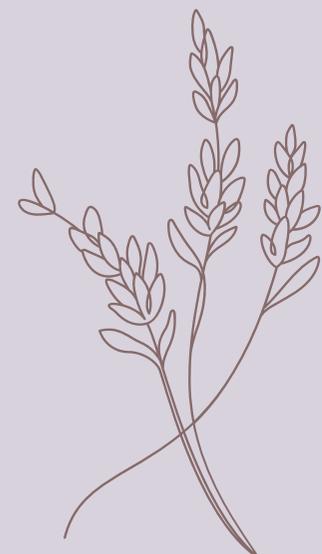
Pelar el tomate e intentar sacar una rodaja gruesa y reservar.

Poner la sandía en trozos pequeños

Situar el tomate en un plato e ir distribuyendo los distintos ingredientes.

Comenzamos dejando caer un buen chorro de aove.

Acabar con el filete del ahumado cortado y sobre este, hierbas aromáticas frescas.



SHOW
COOKINGMES DE LA
LAVANDA

POLLO A LA LAVANDA

INGREDIENTES

- **1 cucharada de lavanda seca**
- **1 limón, ralladura y su jugo**
- **2 ramitas de tomillo**
- **2 cucharadas de aceite de oliva**
- **2 cucharadas de miel**
- **2 piezas de pollo deshuesado y con piel, ya sea de pechuga o pierna**
- **Pizca de sal**

ELABORACIÓN

Con un mortero moler la lavanda.

En un tazón grande, combinar la lavanda triturada, el aceite, la miel, el tomillo, la ralladura de limón y el jugo. Mezclar bien. Agregar las piezas de pollo y cubrirlo con la mezcla.

Dejar marinar durante 30 minutos (o hasta 4 horas).

Precalentar el horno a 200 ° C y colocar el pollo espolvoreado con sal. Cocinar el pollo durante 45 minutos y voltear las piezas a la mitad del tiempo. Cocinar el pollo hasta la parte más gruesa de la carne se perfora con un palillo de madera o tenedor y la carne no tenga tonalidades rojas y rosas.



SHOW
COOKINGMES DE LA
LAVANDA

HUMMUS DE CANELA

ELABORACIÓN

INGREDIENTES

- **400 g de alubias blancas**
- **Agua de cocción de las alubias**
- **½ diente de ajo**
- **Zumo de 1 limón**
- **3 hojas de menta fresca**
- **2 cucharadas de AOVE**
- **1 cucharada de tahini**
- **½ cucharada de sumac**
- **Sal**
- **Pimienta negra**
- **Sumac**
- **AOVE**
- **Ralladura de lima**
- **Una hoja de menta fresca**

La víspera ponemos las alubias en remojo

Colocamos las alubias en una olla a cocer con un poco de sal.

Dejamos que se cocinen durante una hora y media.

Las escurrimos y reservamos un poco de agua de cocción.

Una vez están frías, las ponemos en un procesador.

Añadimos el resto de los ingredientes y una cucharada de aceite.

Añadimos un poco de agua de cocción si queremos una textura más cremosa.

Lo servimos en un bol con un poco de AOVE, el sumac y la ralladura de lima.



SHOW
COOKINGMES DE LA
LAVANDALIMONADA CON
LAVANDA

ELABORACIÓN

INGREDIENTES

- **1 ½ tazas de agua**
- **1 ½ cucharada de lavanda**
- **¼ taza de azúcar a fuego medio**
- **5 tazas de agua y hielo**
- **Zumo de 6 limones**

Calienta el agua con la lavanda, el azúcar o miel 20 minutos. Infusionar

Deja enfriar y colar. Vierte el jarabe de lavanda en una jarra.

Añadir el agua, el zumo y cubitos restantes, guardar en frío.

Con todo lo anterior hacemos hielos para los gin tonics.



SHOW
COOKINGMES DE LA
LAVANDA

GIN TONIC LAVANDA

ELABORACIÓN

INGREDIENTES

- **50 ml de ginebra**
- **1 cucharada de lavanda de calidad**
- **1 cucharada de azúcar**
- **1 gotas de colorante para alimentos lila (opcional)**
- **80 ml de jugo de limón**
- **45 ml de agua mineral con gas**
- **60 ml de jarabe simple**

En una botella combina la lavanda, el azúcar y la ginebra.

Cierra y deja en un lugar fresco y oscuro para que repose 7 días.

Prueba la ginebra, agrega más azúcar si es necesario o déjala así.

Cuela para eliminar la lavanda.

Combina la mezcla de ginebra con una limonada casera.

