

COCINA - KM 0

Master class de cocina con producto local de Fuerteventura



también en
Navidad

En tu mesa

☞ consume producto local

SÁBADO
11 DIC
10 H

MERCADO AGRARIO DE LA BIOSFERA

Planta alta de la estación de
guaguas de Puerto del
Rosario

• COCINA - KM. 0

• Master class de cocina con producto local de Fuerteventura



SÁBADO, 11 DE DICIEMBRE
• **A PARTIR DE LAS 10H**
MERCADO AGRARIO DE LA BIOSFERA

• Planta alta de la estación de guaguas de Puerto del Rosario



PLATO
Ensalada templada
rúcula, queso
majorero y
mermelada de
tomate a la
hierba huerto



• **Alberto Vera**
CHEF INVITADO



ALBERTO VERA

Chef invitado

TRAYECTORIA PROFESIONAL

Alberto Vera Díaz nació en Fuerteventura hace treinta años. Su andadura en el mundo de la hostelería y la restauración comenzó en el negocio familiar cuando apenas tenía siete años: Las Naves y Las Otras Naves donde empezó a hacer sus primeros servicios tanto en sala como en cocina.

Ahí fue donde descubrió su amor por los fogones y decidió estudiar el Ciclo Superior de Cocina en la Escuela de Hostelería IES Jandía. Realizó las prácticas laborales en el Hotel Elba Palace Golf y en el Restaurante Juan El Majorero.



ALBERTO VERA

Chef invitado

TRAYECTORIA PROFESIONAL

Recientemente ha finalizado el Máster en Profesorado para poder ejercer como docente de cocina y compagina su jornada laboral con las prácticas que está realizando actualmente en el IES Puerto del Rosario.

Además de trabajar el negocio familiar, Alberto Vera se ha dedicado al mundo de la cocina para eventos privados; y es que como él mismo asegura: "la cocina es mi mundo".



PLATO

Ensalada templada de rúcula con queso majorero y mermelada de tomate a la hierba huerto.

Descripción del plato:

La propuesta es un plato ligero de sencilla elaboración que tiene como base el producto local de Fuerteventura y que acompaña muy bien en estos días previos a la Navidad en la que por regla general comemos de manera más copiosa





PLATO

Ensalada templada de rúcula con queso majorero y mermelada de tomate a la hierba huerto.

INGREDIENTES:

Rúcula majorera
Tomate majorero maduro
Queso fresco majorero DOP
Ralladura de naranja
Ralladura de limón
Hierba huerto
Albahaca
Huevos (1 o 2)
Gofio
Panko (pan rallado japonés)
Azúcar
AOVE de Fuerteventura
Sal de "Las Salinas del Carmen"



PLATO

Ensalada templada de rúcula con queso majorero y mermelada de tomate a la hierba huerto.

Elaboración

Lavar la rúcula y reservar.

Preparación aliño:

Mezclar la ralladura de naranja, la ralladura de limón y AOVE para que se adhiera a las hojas de rúcula y reservar.

Preparación queso (parte I):

Cortar en dados o hacer bolitas y rebozar pasándolo primero por gofio, después por el hueyo y finalmente por el panko (en su defecto podemos utilizar pan rallado común). Reservar

PLATO



Ensalada templada de rúcula con queso majorero y mermelada de tomate a la hierba huerto.

Mermelada de Tomate:

Trocear los tomates majoreros maduros y mezclarlos a partes iguales con el azúcar en un recipiente que se pondrá a fuego lento y se removerá para evitar que se agarre, hasta conseguir una pasta homogénea. Una vez obtenida la mermelada, añadir la albahaca y la hierba huerto y triturar.

Preparación queso (parte II):

Es momento de freir los dados o bolitas de queso empanado en aceite muy caliente. Escurrir bien el aceite con papel de cocina.

PLATO



Ensalada templada de rúcula con queso majorero y mermelada de tomate a la hierba huerto.

Emplatado:



Poner la rúcula lavada previamente como fondo en un bol.

A continuación incorporar los dados/bolitas de queso frito y añadir la mermelada de tomate con hierba huerto al gusto.



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y AGUAS



En tu mesa

 *consume producto local*

*JFeliz Navidad
y Próspero 2022 !*

