

COCINA - KM 0

Master class de cocina con producto local de Fuerteventura



*también en
Navidad*

En tu mesa

👉 **consume producto local**

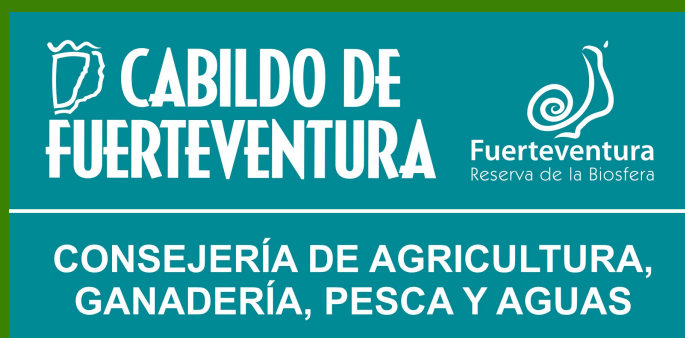


MERCADO AGRARIO DE LA BIOSFERA

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 huevo 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.

 **CABILDO DE
FUERTEVENTURA**


Fuerteventura
Reserva de la Biosfera

**CONSEJERÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y AGUAS**


La Biosfera
mercado agrario

En tu mesa

 **consume producto local**

*¡Feliz Navidad
y Próspero 2022 !*

