

# Un plato para cada manzana

creadas con el Chef  
Othmar Raich & Team



## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

# Trucha alpina con manzana Cosmic Crisp® marinada en crudo, vinagreta de nata y llantén

### PARA LA TRUCHA ALPINA

- 1 filete de trucha alpina
- 80 g de azúcar
- 80 g de sal
- 1 litro de agua

*Mezclar el agua con el azúcar y la sal y condimentar la trucha alpina. Dejar marinar durante al menos 2 horas.*

### PARA LA VINAGRETA CON NATA

- 160 mL de nata fresca
- 1 cuchara de yogur
- 40 mL de vinagre de vino blanco (vinagre balsámico blanco)
- 2 cucharas de aceite de puerro
- Sal a discreción

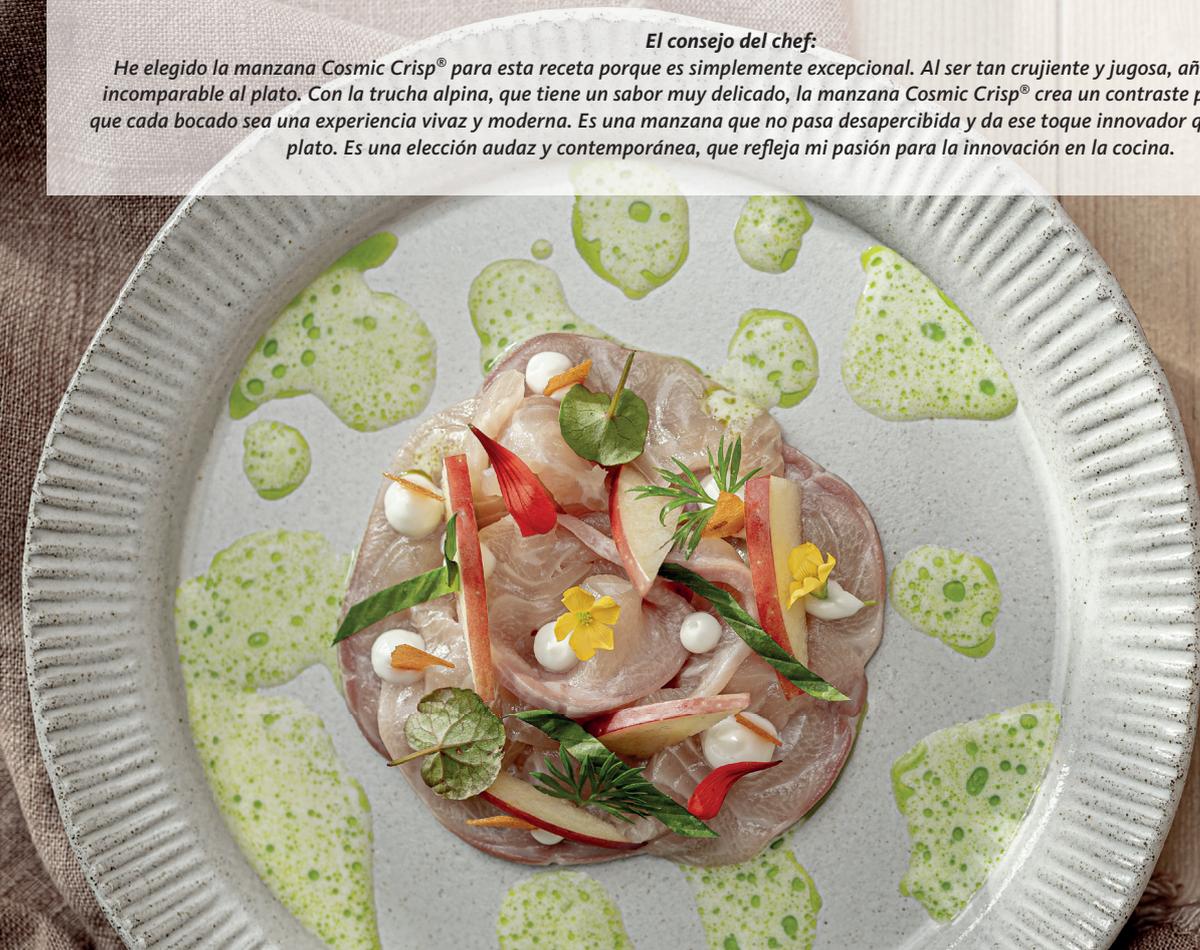
*Mezclar todos los ingredientes para hacer la vinagreta.*

### Presentación del plato:

- 1) Cortar finamente la manzana Cosmic Crisp® y condimentar con un poco de sal marina.
- 2) Cortar finamente la trucha alpina y adornar con cebolleta y cáscara de lima.
- 3) Bañar con la vinagreta.
- 4) Acompañar con flores de llantén y hierbas propias de la estación.

#### El consejo del chef:

*He elegido la manzana Cosmic Crisp® para esta receta porque es simplemente excepcional. Al ser tan crujiente y jugosa, añade una frescura incomparable al plato. Con la trucha alpina, que tiene un sabor muy delicado, la manzana Cosmic Crisp® crea un contraste perfecto, haciendo que cada bocado sea una experiencia vivaz y moderna. Es una manzana que no pasa desapercibida y da ese toque innovador que quería para este plato. Es una elección audaz y contemporánea, que refleja mi pasión para la innovación en la cocina.*



## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

# Tortelli caseros con cabrito local y caldo de manzana Granny Smith

### PARA LA MASA DE LOS TORTELLI

- 120 g de harina
- 100 g de sémola de trigo duro
  - 2 huevos
  - 1 yema

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa firme.

### PARA EL CALDO DE MANZANA GRANNY SMITH

- 4 manzanas Südtiroler Apfel IGP variedad Granny Smith
- 1 cucharada de aceite de oliva

Exprime las manzanas Südtiroler Apfel IGP variedad Granny Smith con la piel. Lleva a ebullición durante 1 minuto y pasa por un colador fino. Agrega unas gotas de aceite de oliva al caldo y revuelve. El caldo no debe ser dulce, sino que debe reflejar la acidez y frescura de las manzanas Granny Smith.

### PARA EL RELLENO

- 1 porción de cabrito
- 1 cebolla en cuartos
  - 1 zanahoria
  - 1 diente de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- 1 cucharada de concentrado de tomate
- 1 ramita de mejorana
- 1 ramita de romero
- 3 litros de agua
- 2 cucharas de parmesano
- 1 cucharada de aceite de oliva
- La cáscara de ½ limón
  - Sal a discreción
- Pimienta a discreción

Condimentar el cabrito con sal y pimienta, saltearlo en aceite hasta dorarlo y retirarlo de la sartén. Saltear la cebolla, la zanahoria y el ajo durante 10 minutos. Añadir el concentrado de tomate y desglasar con el vino blanco. Incorporar el agua, el cabrito y las hierbas y cocer lentamente durante 2 horas. Cuando la carne esté cocida y prácticamente se pueda retirar del hueso, sacarla del caldo y cortarla en trozos. Reducir la salsa y pasarla por un colador. Aderezar los trozos de carne de cabrito con la salsa, el parmesano, la cáscara de limón, el aceite de oliva, sal y pimienta. Finalmente dejar enfriar.

### Presentación del plato:

- 1) Estirar muy finamente la masa para la pasta y cortar pequeños círculos con un corta pasta redondo.
- 2) Poner un poco de relleno en cada círculo y embadurnar con agua.
- 3) Cerrar y formar los tortelli.
- 4) Cocer los tortelli en agua salada durante aproximadamente 4 minutos; calentar el caldo de la manzana Granny Smith y emplatar elegantemente.
- 5) Decorar con unas hojas de aleluya.



**El consejo del chef:**

*La elección de la manzana Granny Smith para los tortelli resultó muy natural. Su dinámica acidez equilibra perfectamente la intensidad del cabrito. Sus notas verdes refrescan el relleno, haciendo que el plato sea más equilibrado y ligero. El caldo de la Granny Smith no es dulce, sino fresco y ligeramente agrio, resaltando el sabor del relleno sin ahogarlo. Es un pequeño secreto que transforma una receta tradicional en algo especial.*



## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

# Lenguado salteado con manzana Golden Delicious, espárragos blancos, sabayón de vino blanco y tocino.

### PARA EL LENGUADO

- 4 trozos de lenguado de 150 g cada uno
- 1 cucharada de mantequilla
- Sal a discreción

*Saltear el lenguado en una sartén caliente durante 4 minutos por cada lado y terminar la cocción con la mantequilla caliente.*

### PARA EL SABAYÓN

- 50 g de mantequilla
- 2 vasos de Pinot Blanc
- 1 cebolla cortada en tiras
  - 2 yemas
  - 50 mL de nata
- 500 mL de caldo de pollo
- Sal a discreción
- Pimienta a discreción
- Nuez moscada a discreción

*Saltear la cebolla en la mantequilla hasta que se vuelva transparente, desglasar con el vino blanco y reducir a la mitad. Añadir el caldo de pollo y reducir a la mitad. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada, mezclar la nata y las yemas con la salsa caliente con la ayuda de una batidora. Mantener la salsa alrededor de 70°C.*

### PARA LAS MANZANAS

- 2 manzanas Südtiroler Apfel IGP variedad Golden Delicious
- Sal a discreción
- Azúcar de caña a discreción
- Aceite de girasol a discreción

*Cortar las manzanas Südtiroler Apfel IGP variedad Golden Delicious en bastones de unos 4 cm de largo. Incorpora la sal, azúcar de caña y aceite de girasol y carameliza/cuece a fuego lento en la sartén durante 5 minutos. Tendría que formarse una buena salsa.*

### PARA LOS ESPÁRRAGOS

- 2 tallos gruesos de espárragos blancos

*Cortar los tallos en 4 trozos. Pelar los espárragos y cocerlos en agua salada durante 5 minutos. Mezclar los espárragos con las manzanas y la salsa de manzana guisada.*

## Presentación del plato:

- Berros
- 8 pedazos de tocino

- 1) Distribuir los espárragos y las manzanas Golden Delicious en el plato.
- 2) Colocar el pescado encima.
- 3) Cubrir con el tocino.
- 4) Batir bien la salsa y verterla en el plato abundantemente.
- 5) Acompañar con berros frescos.



**El consejo del chef:**

*Para este plato, he elegido la manzana Golden Delicious por su dulzura y textura delicada. Su dulzura equilibra el sabor del tocino y la intensidad del sabayón de vino blanco, creando una armonía perfecta entre todos los ingredientes. Además, esta variedad de manzana es ideal para la cocción, ya que mantiene su forma y aporta una consistencia muy agradable en la boca. La Golden Delicious transforma esta receta en una experiencia refinada y armoniosa.*



# Tarta de almendras y manzana envy™, vainilla y merengue

## PARA LA TARTA

- 115 g de mantequilla
- 70 g de azúcar glasé
- 25 g de almendras molidas
  - 1 g de sal
- 190 g de almidón de maíz
  - 1 huevo entero
- Harina a discreción

En una amasadora, batir mantequilla, azúcar glasé y almendras. Agregar el huevo y batir hasta que se vuelve una espuma. Finalmente, incorporar la harina, el almidón de maíz y la sal. Dejar enfriar bien la masa. Luego, estirlarla finamente y ponerla en un molde para tartas. Hornear a 165°C hasta dorarla (aproximadamente 10-15 minutos).

## PARA LA CREMA DE VAINILLA

- 250 mL de leche
- ½ vaina de vainilla
- Cáscara de limón a discreción
  - Sal a discreción
  - 40 g de yemas
  - 50 g de azúcar
  - 30 g de harina
- 250 g de nata para batir

Mezclar las yemas, el azúcar y la harina con un poco de leche. Llevar a ebullición la leche con vainilla, cáscara de limón y sal. Verter la leche herviente en el compuesto de huevos y azúcar y mezclar bien. Volver a poner al fuego y dejar espesar, removiendo constantemente. Pasar por un colador y cubrir inmediatamente con papel film. Dejar enfriar. Incorporar delicadamente la nata montada en el compuesto frío.

## PARA LA GELATINA DE ARÁNDANOS ROJOS

- 100 g de mermelada de arándanos rojos
  - 200 g de agua
  - 3 g de gelatina
  - 2 g de pectina

Hervir todos los ingredientes durante 3-4 minutos. Dejar enfriar completamente. Batir bien y pasar por un colador.

## PARA EL MERENGUE

- 75 g de azúcar
- 45 g de clara de huevo
  - 1 pizca de sal
- 25 g de almidón de maíz

Batir la clara junto al azúcar y la sal hasta que se disuelvan por completo. Incorporar el almidón de maíz. Utilizar una manga pastelera para hacer unas pequeñas arandelas. Espolvorear con canela en polvo. Dejar secar a 70°C (mejor por la noche).

## PARA LAS PERLAS DE MANZANA ENVY™

- 1-2 manzanas envy™
  - 50 g de azúcar
  - 200 g de agua
- Vainilla a discreción
  - Sal a discreción
- Cáscara de limón a discreción
  - Zumo de ½ limón

Llevar a ebullición el agua con azúcar, zumo de limón, vainilla, cáscara de limón y una pizca de sal. Con una pequeña cuchara parisina, sacar unas bolitas de manzana. Verter el líquido herviente sobre las "perlas" y dejar enfriar.

## PARA EL PURÉ DE MANZANA ENVY™

Hervir los desechos de la extracción de las perlas en agua, batir bien y pasar por un colador.

## Presentación del plato:

- 1) Espolvorear con azúcar glasé.
- 2) Rellenar la mitad de la tarta con la crema de vainilla.
- 3) Decorar con perlas de manzana envy™, puntitos de gelatina de arándanos rojos, merengue, menta y flores.



**El consejo del chef:**

*Para esta tarta, he elegido la manzana envy™ ya que su dulzura natural y textura crujiente hacen que sea ideal para un postre refinado. La manzana envy™ no solo lleva una agradable frescura, sino que sus notas dulces y ligeramente especiadas se combinan perfectamente con las almendras y la vainilla, creando una armonía de sabores. Además, las perlas de manzana envy™ crean un efecto visual elegante y atractivo, convirtiendo cada bocado en una verdadera experiencia sensorial. Estas manzanas, por un lado, realzan el sabor de los demás ingredientes y, por otro, aportan un toque refinado e innovador a un postre que ya es especial de por sí.*

