



RECETARIO

El libro blanco de los productos de aperitivo





"Salvador Gallego ha hecho que su restaurante "El Cenador de Salvador" sea el tercero de la Comunidad de Madrid y el octavo de toda España, según el ranking de las mejores guías del mundo."

Salvador Gallego Fernández

Se inicia en la Escuela de Hostelería de Madrid. Con posterioridad viaja a Inglaterra, permanece 1 año trabajando y participando en diversas jornadas gastronómicas. Después de trabajar en el Café de París de Biarritz con Pierre Laporte (padre), se comienza a reconocer su profesionalidad. Obtiene en 1970 el tercer premio en el Concurso Nacional de Cocina y es reclamado por los Duques de Alba como Jefe de Fogones durante cuatro años. Más tarde, será Jefe de Cocina del Palacio de Congresos de Madrid. En 1985, su carácter emprendedor hace inevitable la apertura de un restaurante en la sierra madrileña, consiguiendo cuatro años después una estrella Michelin. En 1996 la Guía Gourmetour le concede el premio de "Acogida y Servicio de Sala".

Sus actuales menús, cosmopolitas y cuidadosamente elaborados en función de la temporada, le han valido los elogios de la crítica española y extranjera más reconocida durante los últimos años.

En 1994 La Real Academia Española de Gastronomía le concede el más prestigioso galardón nacional como "Mejor Jefe de Cocina del Año".



Mojete de Naranja y bacalao con pistachos verdes

Ingredientes

- 30 gr. de Bacalao desalado
- 3 Aceitunas negras
- 1/4 Cebolla
- 1/2 Tomate
- 3 Cebollinos
- Aceite
- 2 gajos de Naranja
- Vinagre
- Sal
- 1 cucharada de Pistachos Verdes

Elaboración

Cortar los gajos de naranja.

Deshilachar el bacalao o hacerlo tiras. Cortar la cebolla en tiras. Deshuesar las aceitunas negras y pasar por el rallador el tomate. Añadir una cucharadita de pistachos verdes.

Agregar aceite, vinagre, sal y presentar.

VALORES NUTRICIONALES:

Kcal	Proteínas	H.carbono	Lípidos	Colesterol T.	Fibra
88.6	2.63	2.95	4.25	2.5	1.17



Vieiras con frito de patatas fritas

Ingredientes

- 1 Vieira
- 1 vasito de Zumo de Naranja
- 1 cucharadita de Ganchitos triturados (para espesar)
- Aceite de Oliva
- 1 cucharadita de Vinagre
- 1 bolsa de Patatas fritas cerilla

Elaboración

Elaborar una salsa con el zumo de naranja, ganchitos triturados, una cucharadita de aceite y otra de vinagre, batiendo en túrmix hasta conseguir una vinagreta espesa.

Dorar la vieira por los dos lados, dejándola en un punto jugoso.

Situar la vieira sobre la salsa de naranja y acompañar con patatas fritas, tipo cerilla, de bolsa.

VALORES NUTRICIONALES:

Kcal	Proteínas	H.carbono	Lípidos	Colesterol T.	Fibra
97.8	3.3	8.1	5.9	15	0.2



Canutillos de pasas de Corinto y palomitas

Ingredientes

- 1 hoja de Pasta Brick
- 1 cucharada sopera de Pasas de Corinto sin semillas
- 1 bolsita de Palomitas de Maíz
- 1 cucharada sopera de Miel

Elaboración

Cortar la pasta Brick en cuatro.

Plegar sobre un canutillo y hornear a 180 ° C durante 8 minutos.

Rellenar el canutillo una vez cocido con las pasas de corinto y la cucharadita de miel y coronar con las palomitas.

VALORES NUTRICIONALES:

Kcal	Proteínas	H.carbono	Lípidos	Colesterol T.	Fibra
198	2.1	21.5	13.3	-	0.3



Copita de puré de dátiles

Ingredientes

- 1 copa de Zumo de Naranja
- 1 cucharada de Azúcar
- 1 cucharada de café de Nutilis (Espesante)
- 2 Dátiles

Elaboración

Batir con varilla todos los ingredientes.

Servir en copa de cocktail, acompañado con una galleta de almendra y hierbabuena.

VALORES NUTRICIONALES:

Kcal	Proteínas	H.carbono	Lípidos	Colesterol T.	Fibra
28.8	0.16	5.16	0.03	-	0.29



Patatas rejilla, Triángulos de maíz y tiras de maíz con salmorejo

Ingredientes

- 1 bolsa de Patatas rejilla
- 1 bolsa de Triángulos de Maíz
- 1 bolsa de Tiras de Maíz
- Tomates rojos
- Pan
- Ajo
- Sal
- Aceite
- Vinagre

Elaboración

Elaborar un salmorejo con los tomates, el pan, el ajo, la sal, el aceite y el vinagre.

Servir acompañado de las patatas rejilla, los triángulos de maíz y las tiras de maíz que se utilizarán para la degustación del plato.

VALORES NUTRICIONALES:

Kcal	Proteínas	H.carbono	Lípidos	Colesterol T.	Fibra
226	23.61	27.63	11.3	-	1.8



Gambas Orly con almendras picadas y gusanitos de maíz

Ingredientes

- 1 cucharada de Harina
- 1/2 vaso de Cerveza
- 1 gota de Aceite de Oliva
- 1 pizca de Levadura Royal
- Gambas
- Sal y Perejil Frito
- 2 dcl. de Aceite de Oliva
- 1 cuchara sopera de Almendras picadas
- 1 bolsa de Gusanitos de Maíz

Elaboración

Mezclar la harina con la cerveza, unas gotas de aceite de oliva, la levadura y un poco de sal, haciendo una masa espesa, incorporándole las almendras picadas. Dejar reposar durante una hora. Rebozar las gambas y freír en aceite fuerte. Preparar una cama con los gusanitos. Servir las gambas sobre ella y decorar con perejil frito.

VALORES NUTRICIONALES:

Kcal	Proteínas	H.carbono	Lípidos	Colesterol T.	Fibra
438	9.16	11.16	39.8	50	1.4



Migas con pasas de Corinto y piñones

Ingredientes

- 2 panecillos de Pan de Viena
del día anterior
- 1 diente de Ajo
- 1 cucharadita de Pimentón Dulce
- 6 cucharaditas de Aceite de Oliva
- 20 gr. de Pasas de Corinto
- Agua
- Sal
- 20 gr. de Piñones

Elaboración

Desmenuzar el pan en migas pequeñas. Disolver la cucharadita de pimentón dulce en agua y sal. Salpicar las migas de pan con el líquido obtenido. Tapar con un paño y dejar en reposo media hora. Freír los ajos en el aceite de oliva. Una vez dorados, agregar las migas y remover constantemente hasta conseguir el punto deseado. Agregar las pasas y piñones. Envolver con las migas ya terminadas y servir bien moldeadas o sueltas sobre plato sopero.

VALORES NUTRICIONALES:

Kcal	Proteínas	H.carbono	Lípidos	Colesterol T.	Fibra
243	3.8	18.6	17	2	1.16



Sopa de melón galia con anacardos

Ingredientes

- 1 Melón Galia
- 1 Yogur Natural
- 1 cucharada de Azúcar
- 1 trocito de Piel de Lima
- Ralladura de Naranja Seca
- Hierbabuena
- 1 cucharada de Anacardos

Elaboración

Limpiar el melón y reservar tres dados de pulpa.
Pasar el resto del melón, el yogur y el resto de ingredientes, salvo la ralladura de naranja y la hierbabuena, por la túrmix.
Servir bien frío. En el fondo pondremos los anacardos, los dados de melón con la ralladura de naranja espolvoreada. Decorar con la hierbabuena.

VALORES NUTRICIONALES:

Kcal	Proteínas	H.carbono	Lípidos	Colesterol T.	Fibra
60.6	1.61	8.16	2.16	2	0.88



Alcachofas con almendras

Ingredientes

100 gr. de Alcachofas en conserva
1 cucharada de Bechamel
1 cucharada de Mantequilla
20 gr. de Almendras fileteadas
y tostadas
Cebollino Picado

Elaboración

Trocear las alcachofas en cuartos.

Rehogarlas con la mantequilla y el aceite.

Saltear con la bechamel.

Terminar con las almendras fileteadas y el cebollino picado.

VALORES NUTRICIONALES:

Kcal	Proteínas	H.carbono	Lípidos	Colesterol T.	Fibra
60.5	1.25	2.6	4.8	8.3	0.75



Huevos Revueltos con patatas de bolsa y polvo de quicos

Ingredientes

- 1 Huevo
- 1 nuez de Mantequilla
- 1 cucharada de Aceite de Oliva
- Sal
- Pimienta
- Patatas fritas de bolsa
- Quicos

Elaboración

Romper el huevo por un extremo y conservar el cascarón, limpiándolo bien con agua caliente.

Poner en una sartén la mantequilla y el aceite. Cuando la sartén esté templada, batir los huevos y agregar las patatas y remover enérgicamente. Retirar cuando el huevo esté cremoso.

Servir dentro del cascarón del huevo y coronar con una cucharadita de polvos de quicos.

VALORES NUTRICIONALES:

Kcal	Proteínas	H.carbono	Lípidos	Colesterol T.	Fibra
157	2.5	9.3	12.4	54.5	0.3