

EXE

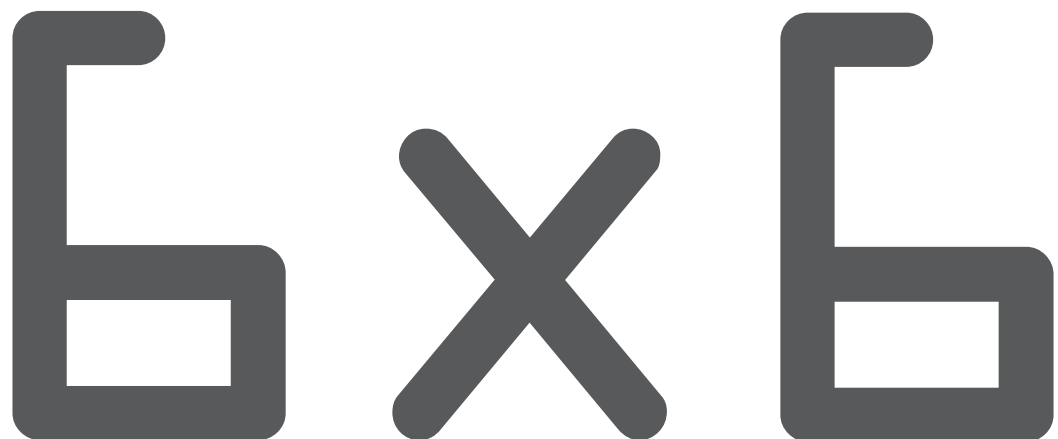
DE LAS ISLAS BALEARES

↳ COCINEROS CON ESTRELLAS MICHELIN  
↳ ALIMENTOS CON DENOMINACIÓN DE CALIDAD



**Govern  
de les Illes Balears**

Conselleria  
d'Agricultura i Pesca



DE LAS ISLAS BALEARES

E COCINEROS CON ESTRELLAS MICHELIN  
E ALIMENTOS CON DENOMINACIÓN DE CALIDAD

Gobierno de las Islas Baleares  
Consejería de Agricultura y Pesca  
SEMILLA (Serveis de Millora Agrària), s.a.

Producción y Coordinación:

SEMILLA (Serveis de Millora Agrària), s.a.

Con la colaboración del Instituto de Calidad Agroalimentaria (IQUA) y de los Consejos Reguladores de la Indicación Geográfica Protegida Ensaimada de Mallorca, de la Denominación de Origen queso Mahón-Menorca, de la Denominación de Origen Aceite de Mallorca y de la Indicación Geográfica Protegida Sobrasada de Mallorca

#### Autores

##### Recetario

Tomeu Caldentey Soler, Marc Fosh, Koldo Royo,  
Rafael Sánchez Navarro, Josef Sauerschell, Gerhard Schwaiger  
Con la colaboración del maestro cocinero Antoni Piña Florit

##### Fotografías

Gobierno de las Islas Baleares: retrato Consejera de Agricultura y Pesca  
Vicens Negre: retratos de los cocineros, su entorno y los platos

##### Diseño gráfico y maquetación

HiFipublicidad.com

##### Fotomecánica, impresión y encuadernación

Artes Gráficas Mallorca

La edición: Palma, abril 2007

ISBN: en demanda (un diferent per a cada idioma)

DL: PM 1130-2007

© De las fotografías: SEMILLA (Serveis de Millora Agrària), s.a., y Gobierno de las Islas Baleares (retrato de la Consejera de Agricultura y Pesca)

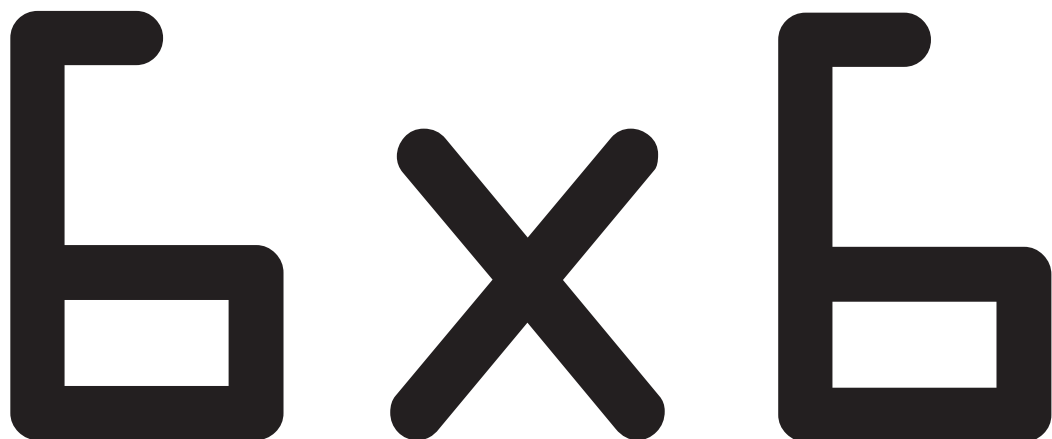
© De los textos y edición: SEMILLA (Serveis de Millora Agrària), s.a.

© De las recetas: Tomeu Caldentey Soler, Marc Fosh, Koldo Royo,  
Rafael Sánchez Navarro, Josef Sauerschell, Gerhard Schwaiger

Ninguna parte de esta publicación, incluyendo el diseño general y el de la cubierta, puede ser copiado, reproducido, almacenado o transmitido de ninguna manera por otro medio, tanto si es eléctrico, como químico, mecánico, óptico, de grabación, de fotocopia o por otros métodos, sin la autorización previa por escrito de los titulares del copyright.

© De edición: SEMILLA (Serveis de Millora Agrària), s.a., C/ Eusebio Estada, 145,  
07009, Palma. Islas Baleares. Tel.: 971 177 100, Fax: 971 761 230.

[www.illesbalearsqualitat.es](http://www.illesbalearsqualitat.es)

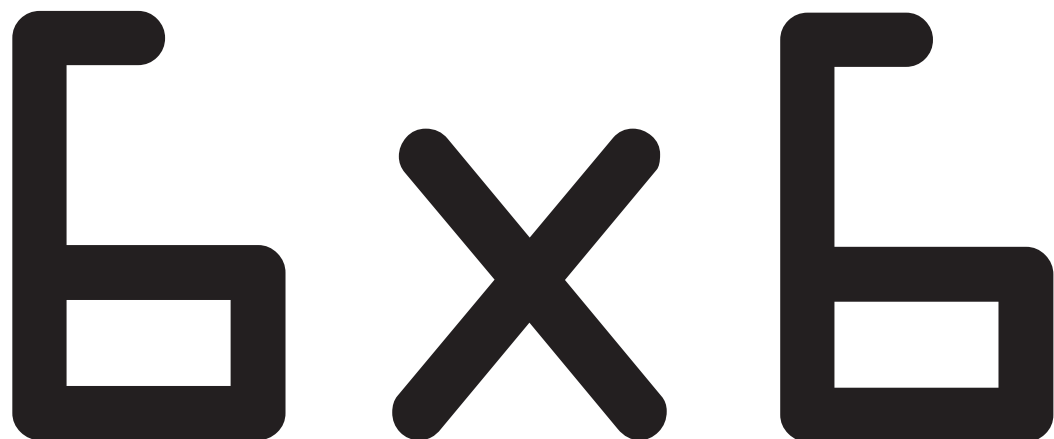


DE LAS ISLAS BALEARES

E COCINEROS CON ESTRELLAS MICHELIN  
E ALIMENTOS CON DENOMINACIÓN DE CALIDAD







DE LAS ISLAS BALEARES

E COCINEROS CON ESTRELLAS MICHELIN  
E ALIMENTOS CON DENOMINACIÓN DE CALIDAD



# ÍNDICE

## PRESENTACIÓN

### 6 COCINEROS CON ESTRELLAS MICHELIN X 6 ALIMENTOS CON DENOMINACIÓN DE CALIDAD

TOMEU CALDENTEY X SOBRASADA DE MALLORCA

CIGALAS CON SOBRASADA DE MALLORCA Y PIÑA

BACALAO CON SOBRASADA DE MALLORCA Y SETAS

MANZANA CON SOBRASADA DE MALLORCA, ROMERO Y ESPECIAS

MARC FOSH X PALO DE MALLORCA

PICHÓN AHUMADO Y FÓIE GRAS CON SAL MARINA PURA CON PÉTALOS DE HIBISCO, VINAGRETA DE LEGUMBRES Y GELATINA DE PALO DE MALLORCA

PATO GLASEADO CON PALO DE MALLORCA Y ESPECIAS,  
JUGO DE CALABAZA Y PATATAS A LA MOSTAZA EN GRANO

*GANACHE* DE CHOCOLATE CON PALO DE MALLORCA, GRANIZADO DE POMELO ROSA, JUGO DE MANDARINA Y ACEITE DE MALLORCA Y SORBETE DE LITCHIS Y RED BULL

KOLDO ROYO X QUESO MAHÓN-MENORCA

BIZCOCHO CRUJIENTE DE HIGOS CON SUS TRES HELADOS DE QUESO MAHÓN-MENORCA E HIGOS CHUMBOS

LAMPUGA A LA PLANCHA CON BARRA DE PATATA Y QUESO MAHÓN-MENORCA

TORTILLA DE TRUFA CON QUESO MAHÓN-MENORCA

RAFAEL SÁNCHEZ X ENSAIMADA DE MALLORCA

CREMA QUEMADA DE ENSAIMADA DE MALLORCA Y VIEIRA AL VAPOR DE HIERBAS DE MALLORCA SECAS

BROCHETA HELADA DE ENSAIMADA DE MALLORCA CON ALGODÓN DE AZÚCAR Y VIRUTAS DE CHOCOLATE

BORRACHITO DE ENSAIMADA DE MALLORCA CON CREMOSO DE CHOCOLATE GIANDUJA

JOSEF SAUERSCHELL X ACEITE DE MALLORCA

*PA AMB OLI* DE SARDINAS CON ACEITE DE MALLORCA

*CARRÉ* DE CORDERO EN COSTRA DE ACEITUNAS Y ACEITE DE MALLORCA

*CARPACCIO* DE PIÑA TROPICAL EN ACEITE DE MALLORCA Y *PARFAIT* DE ALMENDRAS

GERHARD SCHWAIGER X HIERBAS DE MALLORCA

MEDALLONES DE BOGAVANTE ATLÁNTICO CON PAK CHOI, CALDO DE HIERBAS DE MALLORCA Y AZAFRÁN Y SETAS ENOKI

SÁNDWICH DE LENGUADO CON GAZPACHO DE PATATAS ACOMPAÑADO DE JUGO DE HIERBAS DE MALLORCA Y ÑORAS

*ZABAIONE* DE HIERBAS DE MALLORCA DULCES CON HELADO DE MANZANA Y HIERBAS DE MALLORCA

### GRUPO X GRUPO



# PRESENTACIÓN



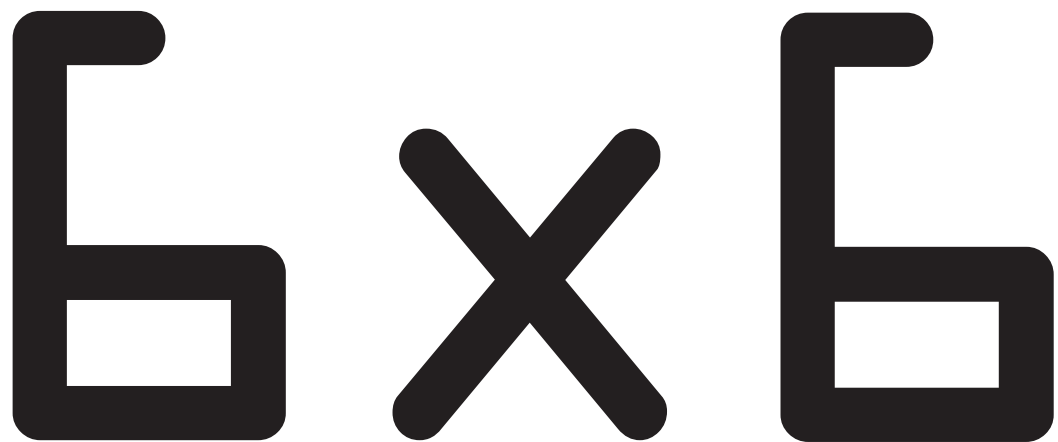
COMO CONSEJERA DE AGRICULTURA Y PESCA DEL GOBIERNO DE LAS ISLAS BALEARES, NO PUEDO MÁS QUE ALEGRARME POR LA EDICIÓN DE ESTA PUBLICACIÓN. EN PRIMER LUGAR, EN TANTO QUE SE TRATA DE UN RECONOCIMIENTO A ALGUNOS DE NUESTROS MEJORES COCINEROS, LOS QUE HAN CONSEGUIDO ALGUNA MENCIÓN EN LA PRESTIGIOSA GUÍA GASTRONÓMICA MICHELIN. ASIMISMO, ME SATISFACE EL HECHO DE QUE LOS ALIMENTOS TRADICIONALES Y CON DENOMINACIÓN DE CALIDAD DE NUESTRA TIERRA OCUPEN UN LUGAR PRIVILEGIADO EN LAS DESPENSAS DE LA MÁS MODERNA Y SELECTA COCINA INTERNACIONAL. Y ES QUE NO DEBEMOS OLVIDAR QUE ESTA TIERRA NUESTRA POSEE ENTRE SUS SEÑAS DE IDENTIDAD MÁS ARRAIGADAS, UNA GASTRONOMÍA TRADICIONAL TAN SINGULAR COMO SABROSA, HEREDERA PRIMERA DE TODAS LAS CULTURAS QUE HAN VIVIDO O VIVEN EN EL MEDITERRÁNEO.

LA GUÍA GASTRONÓMICA QUE TIENEN EN SUS MANOS ES UN INTENTO POR AUNAR ALGUNOS DE LOS MEJORES COCINEROS DE LAS ISLAS BALEARES Y SEIS DE NUESTROS MEJORES PRODUCTOS. EL OBJETIVO DE ESTE **SEIS POR SEIS** ES, PUES, OTORGAR A ALGUNOS DE LOS PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN DE CALIDAD DE LAS BALEARES EL LUGAR QUE MERECE EN LA MÁS ALTA COCINA QUE SE ELABORA EN NUESTRO ARCHIPIÉLAGO. EL RESULTADO HA SIDO TAN ESPECTACULAR COMO SORPRENDENTE, CON RECETAS QUE NOS HAN FASCINADO, AL COMBINAR A LA PERFECCIÓN PRODUCTOS TRADICIONALES CON PRODUCTOS Y MEZCLAS DE LA MÁS MODERNA Y SELECTA COCINA. DE TAL FORMA, NO DUDAMOS DE QUE LAS COMBINACIONES DE ENSAIMADA DE MALLORCA CON VIEIRAS, DE LEGUMBRES CON PALO DE MALLORCA O DE TORTILLA DE TRUFAS CON QUESO MAHÓN-MENORCA, SORPRENDERÁN A MÁS DE UN NATIVO DE LAS ISLAS: NO SÓLO POR SU ORIGINALIDAD, SINO, SOBRE TODO, POR SU SABOR.

DE ESTE MODO, Y COMO DECIMOS EN LOS HOGARES ISLEÑOS ANTES DE CADA COMIDA, NO PUEDO ACABAR LA PRESENTACIÓN DE ESTA GUÍA SIN DESEARLES: *BON PROFIT!*

MARGALIDA MONER TUGORES  
CONSEJERA DE AGRICULTURA Y PESCA





DE LAS ISLAS BALEARES

E COCINEROS CON ESTRELLAS MICHELIN  
E ALIMENTOS CON DENOMINACIÓN DE CALIDAD



TOMEU CALDENTEY  
SOBRASADA DE MALLORCA

MARC FOSH  
PALO DE MALLORCA

KOLDO ROYO  
QUESO MAHÓN-MENORCA



1

2

3

RAFAEL SÁNCHEZ  
ENSAIMADA DE MALLORCA

JOSEF SAUERSCHELL  
ACEITE DE MALLORCA

GERHARD SCHWAIGER  
HIERBAS DE MALLORCA



4

5

6

1

2

3

SOBRASADA DE MALLORCA IGP  
TOMEU CALDENTY  
MOLÍ D'EN BOU

C. DEL SOL, 13  
SANT LLORENÇ DES CARDASSAR  
MALLORCA  
+ 34 971 569 663

CIGALAS CON SOBRASADA DE MALLORCA Y PIÑA

BACALAO CON SOBRASADA DE MALLORCA Y SETAS

MANZANA CON SOBRASADA DE MALLORCA, ROMERO Y ESPECIAS

4 5 6







SOBRASADA DE MALLORCA IGP







EMBUTIDO CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA. PRODUCTO CÁRNICO CRUDO CURADO, ELABORADO CON CARNES SELECCIONADAS DE CERDO, PICADAS, CONDIMENTADAS CON PIMENTÓN, SAL Y ESPECIAS; SE EMBUTE EN TRIPA Y SE MADURA LENTA Y CUIDADOSAMENTE SEGÚN LA EXPERIENCIA ADQUIRIDA DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN. EL GUSTO ES SUAVE Y AGRADABLE Y LAS ESPECIAS ESTÁN PRESENTES EN EL REGUSTO.

## **SOBRASADA DE MALLORCA IGP**

CONSEJO REGULADOR DE LA IGP SOBRASADA DE MALLORCA  
C. DE CUBA, 2-BAJOS PALMA  
TELÉFONO: 971 256 184  
FAX: 971 256 134

TOMEU CALDENTY  
MOLÍ D'EN BOU

"LA COCINA BALEAR ESTÁ MUY VALORADA A NIVEL EUROPEO."





A black and white close-up portrait of a man with a shaved head, looking slightly to the left. The lighting is dramatic, highlighting the contours of his face. A dark rectangular box is overlaid in the upper right corner, containing white text.

TOMEU CALDENTEY  
MOLÍ D'EN BOU

EL JOVEN TOMEU CALDENTEY SE FORMÓ COMO COCINERO EN MALLORCA: ENTRE OTRAS, EN LAS COCINAS DE LOS PRESTIGIOSOS HOTELES SON VIDA, VICTORIA Y EN EL RESTAURANTE SES ROTGES, ASÍ COMO A LAS ÓRDENES DEL MAESTRO COCINERO JUAN ROMERO, EN EL RESTAURANTE XORIGUER. DESDE EL AÑO 2000 ES EL GERENTE Y JEFE DE COCINA DEL RESTAURANTE ES MOLÍ D'EN BOU, EN SANT LLORENÇ, SU LOCALIDAD NATAL, Y DESDE EL AÑO 2004 OSTENTA UNA ESTRELLA MICHELÍN, ADEMÁS DE HABER SIDO EL PRIMER MAESTRO COCINERO MALLORQUÍN EN HABERLO LOGRADO. CABE DESTACAR SU LABOR COMO DOCENTE, FACETA EN QUE HA PARTICIPADO EN CURSOS DE COCINA EN ESCUELAS, RESTAURANTES, INSTITUTOS Y LA UNIVERSIDAD DE LAS ISLAS BALEARES.

TOMEU CALDENTEY  
SOBRASADA DE MALLORCA IGP

CIGALAS CON SOBRASADA DE MALLORCA Y PIÑA  
BACALAO CON SOBRASADA DE MALLORCA Y SETAS  
MANZANA CON SOBRASADA DE MALLORCA, ROMERO Y ESPECIAS

# CIGALAS CON SOBRASADA DE MALLORCA Y PIÑA

PARA 4 PERSONAS

## FONDO NEUTRO DE MANDIOCA

### INGREDIENTES

1,5 L DE AGUA

200 G DE MANDIOCA

### ELABORACIÓN

- \* HERVIR EL AGUA.
- \* INCORPORAR LA MANDIOCA CUANDO EL AGUA EMPIECE A HERVIR.
- \* REMOVER DURANTE 15 MINUTOS A FUEGO LENTO.
- \* TRITURAR CON EL ROBOT HASTA QUE QUEDE UNA PASTA FINA.
- \* PASARLO POR UN COLADOR Y DEJARLO ENFRIAR.

## CIGALAS

### INGREDIENTES

16 COLAS DE CIGALA PELADAS

1 L DE PIÑA LICUADA

FONDO DE MANDIOCA

50 G DE AZÚCAR

100 G DE SOBRASADA DE MALLORCA

BERROS

ACEITE DE MALLORCA

VINAGRE BALSÁMICO

SAL FINA

SAL MARINA PURA

### ELABORACIÓN

- \* PONER A HERVIR EN UNA OLLITA, EL LITRO DE PIÑA LICUADA.
- \* CUANDO LA PIÑA LICUADA EMPIECE A HERVIR, INCORPORAR EL FONDO DE MANDIOCA NECESARIO HASTA QUE ESPESE.
- \* REMOVER SIN PARAR A FUEGO LENTO.
- \* EN OTRA OLLA, AÑADIR LA SOBRASADA DE MALLORCA Y EL AZÚCAR.
- \* CALENTAR, REMOVIENDO LA MEZCLA A BAJA TEMPERATURA.
- \* INCORPORAR EL RESTO DEL FONDO DE MANDIOCA Y REMOVER.
- \* RETIRAR DEL FUEGO AMBAS SALSAS CUANDO LA TEXTURA SEA ESPESA Y ELÁSTICA.
- \* PASAR POR UN COLADOR, DEJARLO REPOSAR FUERA DEL FUEGO.
- \* CONDIMENTAR LAS COLAS DE CIGALA CON SAL FINA.
- \* CALENTAR UN POCO DE ACEITE DE MALLORCA EN UNA SARTÉN Y DORAR LAS COLAS DE CIGALA, PROCURANDO QUE NO SE CUEZAN DEMASIADO. RESERVAR EN UN LUGAR CALIENTE.

## MONTAJE

- \* CALENTAR LIGERAMENTE EL PURÉ DE PIÑA Y EXTENDER UNA CUCHARADA SOBRE UN PLATO CALIENTE.
- \* ENCIMA DEL PURÉ, COLOCAR LAS COLAS DE CIGALA SALTEADAS.
- \* CALENTAR LA SALSA DE SOBRASADA DE MALLORCA Y CON LA AYUDA DE UNA CUCHARA, SALSEAR SOBRE LAS COLAS DE LAS CIGALAS.
- \* ACABAR EL PLATO ADORNÁNDOLO CON UNAS HOJAS DE BERRO ALIÑADAS CON ACEITE DE MALLORCA Y VINAGRE BALSÁMICO.
- \* SERVIR EL PLATO BIEN CALIENTE CON UN TOQUE DE SAL MARINA PURA SOBRE TODOS LOS ELEMENTOS.







# BACALAO CON SOBRASADA DE MALLORCA Y SETAS

PARA 4 PERSONAS

## FONDO NEUTRO DE MANDIOCA

### INGREDIENTES

2 L DE AGUA

300 G DE MANDIOCA

### ELABORACIÓN

- \* HERVIR EL AGUA.
- \* INCORPORAR LA MANDIOCA CUANDO EL AGUA EMPIECE A HERVIR.
- \* REMOVER DURANTE 15 MINUTOS A FUEGO LENTO.
- \* TRITURAR CON EL ROBOT HASTA QUE QUEDE UNA PASTA FINA.
- \* PASARLO POR UN COLADOR Y DEJARLO ENFRIAR.

## SALSA DE VINO

### INGREDIENTES

1 L DE VINO TINTO

100 G DE AZÚCAR

1 L DE FONDO NEUTRO DE MANDIOCA

### ELABORACIÓN

- \* PONER EL VINO Y EL AZÚCAR EN UNA OLLITA A FUEGO LENTO.
- \* UNA VEZ HAYA REDUCIDO 1/3 PARTE INCORPORAR 300 ML DE FONDO DE MANDIOCA.
- \* COCER A FUEGO LENTO HASTA QUE LA SALSA TENGA UNA TEXTURA UN POCO ESPESA.
- \* DURANTE LA COCCION, HAY QUE PROCURAR RETIRAR LA ESPUMA QUE SE CREA EN LA SUPERFICIE DE LA SALSA.
- \* RETIRAR LA SALSA DEL FUEGO, HASTA EL MOMENTO DE SU UTILIZACIÓN.

## SETAS CON SOBRASADA DE MALLORCA

### INGREDIENTES

500 G DE SETAS VARIADAS

50 G DE SOBRASADA DE MALLORCA

1 L CALDO DE PESCADO, PREFERIBLEMENTE HECHO CON ESPINAS Y PIEL DE BACALAO.

### ELABORACIÓN

- \* VERTER EN UNA OLLA EL CALDO DE PESCADO Y DEJARLO A FUEGO LENTO.
- \* REDUCIR EL CALDO 1/3 PARTE DE SU VOLUMEN INICIAL. ELIMINAR TODAS LAS IMPUREZAS QUE SE CREAN EN LA SUPERFICIE.
- \* AÑADIR AL CALDO ½ L DE FONDO DE MANDIOCA.
- \* COCERLO TODO HASTA CONSEGUIR UNA TEXTURA UNTUOSA. RESERVAR HASTA EL MOMENTO DE SU USO.
- \* LIMPIAR Y TROCEAR LAS SETAS EN TROZOS GRANDES.
- \* REHOGAR LAS SETAS EN UNA OLLA CON UN POCO DE ACEITE DE MALLORCA.
- \* UNA VEZ SE HAYA EVAPORADO EL LIQUIDO QUE SUELTAN LAS SETAS, AÑADIR LA SOBRASADA DE MALLORCA.
- \* FUNDIR LIGERAMENTE LA SOBRASADA DE MALLORCA PROCURANDO QUE NO SE QUEME.
- \* BAÑAR LAS SETAS Y LA SOBRASADA DE MALLORCA CON UNAS CUCHARADAS DE CALDO DE PESCADO LIGADO CON EL FONDO DE MANDIOCA.
- \* RESERVAR EN UN LUGAR CALIENTE HASTA SU USO.

## BACALAO

### INGREDIENTES

800 G DE LOMO DE BACALAO DESALADO

12 GRANOS DE UVA PELADOS Y SIN PEPITAS

ACEITE DE MALLORCA

CEBOLLINO

SAL

### ELABORACIÓN

- \* MARCAR LOS LOMOS DE BACALAO EN UNA SARTÉN CON UN POQUITO DE ACEITE DE MALLORCA.
- \* RETIRAR DEL FUEGO UNA VEZ QUE LA PIEL DE LOS LOMOS DE BACALAO ESTÉ DORADITA.
- \* BAÑAR LOS LOMOS DE BACALAO CON LA SALSA DE VINO.
- \* ACABAR LA COCCIÓN DE LOS LOMOS DE BACALAO EN EL HORNO A 200°C DURANTE UNOS 5 MINUTOS.

## MONTAJE

- \* CALENTAR LAS SETAS Y LA SOBRASADA DE MALLORCA Y PONER EL PUNTO DE SAL.
- \* DISPONER LOS LOMOS DE BACALAO COCIDOS EN UN PLATO.
- \* ACOMPAÑAR EL BACALAO CON LAS SETAS Y LA SOBRASADA DE MALLORCA.
- \* ACABAR EL PLATO AÑADIENDO UN POCO DE SALSA DE VINO, UNOS GRANOS DE UVA PELADOS Y SIN PEPITAS Y UN POCO DE CEBOLLINO.









# MANZANA CON SOBRASADA DE MALLORCA, ROMERO Y ESPECIAS

PARA 4 PERSONAS

## MANZANAS

### INGREDIENTES

- 2 MANZANAS GOLDEN GRANDES
- 200 G DE HOJALDRE EN LAMINA
- 1 CUCHARADITA DE MANTEQUILLA
- 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR
- 1 HUEVO

### ELABORACIÓN

- \* PELAR LAS MANZANAS Y CORTARLAS POR LA MITAD.
- \* QUITAR EL CORAZÓN DE LA MANZANA CON LA AYUDA DE UNA CUCHARITA.
- \* PONER SOBRE EL FUEGO UNA SARTÉN CON UN POCO DE MANTEQUILLA Y AZÚCAR.
- \* AÑADIR LAS MANZANAS EN LA SARTÉN UNA VEZ QUE EL AZÚCAR SE HAYA DISUELTO.
- \* PASAR LAS MANZANAS POR EL CAMELO, HASTA QUE QUEDEN IMPREGNADAS DE UNA FINA CAPA POR TODA SU SUPERFICIE.
- \* PROCURAR QUE LA COCCIÓN DE LAS MANZANAS SEA MÍNIMA.
- \* RETIRAR LAS MANZANAS DEL FUEGO.
- \* PONER LAS MANZANAS CARAMELIZADAS AL HORNO UNOS 10 MINUTOS A 200°C. UNA VEZ COCIDAS, CORTARLAS POR LA MITAD Y RESERVARLAS EN UN LUGAR CALIENTE.
- \* CORTAR LA PASTA DE HOJALDRE EN RECTÁNGULOS DE UNOS 10 CM DE DIÁMETRO.
- \* PINTAR LA PASTA CON HUEVO BATIDO Y AZÚCAR. COCER AL HORNO HASTA QUE OBTENGA UN COLOR DORADO.

## MELAZA DE SOBRASADA DE MALLORCA Y ROMERO

### INGREDIENTES

- 100 G DE SOBRASADA DE MALLORCA
- 100 G DE MIEL DE ROMERO

### ELABORACIÓN

- \* PONER AL FUEGO UNA OLLA CON LA SOBRASADA DE MALLORCA Y LA MIEL.
- \* CALENTAR A FUEGO LENTO LA MEZCLA HASTA QUE SE DERRITA Y SE MEZCLE BIEN.
- \* COCER UNOS MINUTOS Y PASAR LA MELAZA POR UN COLADOR FINO.
- \* DEJAR REPOSAR LA MEZCLA HASTA QUE ESTÉ BIEN FRÍA.

- \* PONER LA MEZCLA EN EL FRIGORÍFICO UN MÍNIMO DE 6 HORAS.
- \* RETIRAR LA GRASA DE LA PARTE SUPERIOR DE LA MELAZA Y RESERVARLA HASTA SU USO.

## ESPUMA DE CLAVO

### INGREDIENTES

- 1 L DE LECHE
- 200 G DE AZÚCAR
- 10 G DE CLAVO

### ELABORACIÓN

- \* HERVIR LA LECHE JUNTO CON EL CLAVO Y EL AZÚCAR.
- \* RETIRAR DEL FUEGO CUANDO EMPIECE A HERVIR.
- \* PASAR LA LECHE AROMATIZADA DE CLAVO POR UN COLADOR FINO Y DEJARLA REPOSAR.
- \* UNA VEZ QUE LA LECHE ESTÉ FRÍA, DEJARLA REPOSAR EN EL FRIGORÍFICO UNAS 24 HORAS.

## HELADO DE CANELA

### INGREDIENTES

- 1,5 L DE NATA
- 1,5 L DE LECHE
- 6 RAMAS DE CANELA
- 10 G DE ESTABILIZANTE PARA HELADO
- 750 G DE AZÚCAR
- 24 YEMAS

### ELABORACIÓN

- \* PONER EN UNA OLLA LA NATA, 1 L DE LECHE, EL AZÚCAR Y LAS RAMITAS DE CANELA.
- \* UNA VEZ QUE LA LECHE EMPIECE A HERVIR, AÑADIRLE ESTABILIZANTE PARA HELADO.
- \* MEZCLAR LAS YEMAS CON EL ½ L DE LECHE RESERVADA Y BATIR LIGERAMENTE.
- \* AÑADIR LA LECHE Y LA NATA QUE ESTÁ HIRVIENDO A LA MEZCLA DE LECHE Y YEMAS DE HUEVO.
- \* REMOVER LA MEZCLA A FUEGO LENTO HASTA QUE TENGA UNA TEXTURA SIMILAR A LA DE LA CREMA. EVITAR QUE EL PREPARADO HIERVA, YA QUE CUAJARÍAN LOS HUEVOS Y SE CORTARÍA LA CREMA.
- \* RETIRAR LA CREMA DEL FUEGO Y PASARLA POR UN COLADOR FINO.

- \* DEJAR REPOSAR LA CREMA UNAS 24 HORAS.

- \* PONER LA CREMA EN LA HELADORA Y GUARDAR EL HELADO EN EL CONGELADOR HASTA EL MOMENTO DE SU USO.

## GELATINA DE ROMERO

### INGREDIENTES

- 450 G DE JARABE (225 G DE AZÚCAR Y 225 ML DE AGUA)
- 3 HOJAS DE GELATINA
- 2 RAMAS DE ROMERO

### ELABORACIÓN

- \* PONER EL JARABE EN UNA OLLA Y CALENTAR A FUEGO LENTO.
- \* INCORPORAR LAS RAMAS DE ROMERO.
- \* RETIRAR DEL FUEGO CUANDO EMPIECE A HERVIR.
- \* TAPAR CON UN PLÁSTICO TRASPARENTE ADHERENTE LA OLLA Y DEJAR INFUSIONAR UNAS 3 O 4 HORAS.
- \* COLAR EL JARABE INFUSIONADO CON ROMERO.
- \* EN UNA OLLA VERTER LA MITAD DEL JARABE INFUSIONADO Y CALENTAR.
- \* AÑADIR AL JARABE CALIENTE LAS COLAS DE GELATINA HIDRATADAS EN AGUA FRÍA.
- \* MEZCLAR EL JARABE CALIENTE (DONDE DISOLVIMOS LAS COLAS DE GELATINA) CON EL RESTO DE JARABE FRÍO.
- \* PASAR POR UN COLADOR FINO Y DEJAR REPOSAR EN EL FRIGORÍFICO.

## MONTAJE

- \* MONTAR EL PLATO PONIENDO DOS RECTÁNGULOS DE PASTA DE HOJALDRE COCIDO EN EL CENTRO, Y SOBRE ELLOS DOS TROZOS DE MANZANA COCIDA.
- \* PONER LA GELATINA DE ROMERO CORTADA A DADOS ALREDEDOR DE LAS MANZANAS CALIENTES.
- \* CALENTAR LIGERAMENTE LA MELAZA DE SOBRASADA DE MALLORCA Y VERTER SOBRE LAS MANZANAS Y SU ALREDEDOR.
- \* CALENTAR LA LECHE DE CLAVO Y EMULSIONARLA CON AYUDA DE UNA BATIDORA.
- \* DISPONER LA ESPUMA RESULTANTE SOBRE EL RESTO DE INGREDIENTES DEL PLATO.
- \* ACABAR EL PLATO PONIENDO UNA BOLA DE HELADO DE CANELA SOBRE LAS MANZANAS.





1

2

3

PALO DE MALLORCA DG  
MARC FOSH  
READ'S

CTRA. SANTA MARIA-ALARÓ  
SANTA MARIA DEL CAMÍ  
MALLORCA  
+ 34 971 140 261

PICHÓN AHUMADO Y FOIE GRAS CON SAL MARINA PURA  
CON PÉTALOS DE HIBISCO, VINAGRETA DE LEGUMBRES  
Y GELATINA DE PALO DE MALLORCA

PATO GLASEADO CON PALO DE MALLORCA Y ESPECIAS,  
JUGO DE CALABAZA Y PATATAS A LA MOSTAZA EN GRANO

*GANACHE* DE CHOCOLATE CON PALO DE MALLORCA, GRANIZADO  
DE POMELO ROSA, JUGO DE MANDARINA Y ACEITE DE MALLORCA  
Y SORBETE DE LITCHIS Y RED BULL

4 5 6





PALO DE MALLORCA DG





LICOR CON DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA, DE COLOR OSCURO,  
CON UNA DENSIDAD ELEVADA Y UN AROMA CARACTERÍSTICO,  
ELABORADO EN LA ISLA DE MALLORCA DESDE LA MITAD DEL  
SIGLO XIX. EL PALO DE MALLORCA SE OBTIENE MEDIANTE  
LA MACERACIÓN HIDROALCOHÓLICA DE QUINA Y GENCIANA  
Y LA ADICIÓN DE AZÚCAR CARMELIZADO.

## **PALO DE MALLORCA DG**

DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA  
C. DELS FONERS, 10 - 07006 PALMA  
TELÉFONO: 971 176 100  
FAX: 971 176 156

MARC FOSH  
READ'S

"LA EXPANSIÓN DEL PALO DE MALLORCA COMO INGREDIENTE A  
LA COCINA NACIONAL O INTERNACIONAL ES FÁCILMENTE POSIBLE."





MARC FOSH  
READ'S



MARC FOSH TIENE UNA LARGA EXPERIENCIA TRABAJANDO EN RESTAURANTES VALORADOS CON ESTRELLAS MICHELÍN DEL REINO UNIDO, FRANCIA Y EL PAÍS VASCO. SU TRAYECTORIA PROFESIONAL, CON MÁS DE VEINTE AÑOS DE EXPERIENCIA COCINANDO AL MÁS ALTO NIVEL, Y SU CARÁCTER MEDIÁTICO - ESCRIBE REGULARMENTE EN VARIAS PUBLICACIONES ESPECIALIZADAS DE ESPAÑA Y EL REINO UNIDO - OTORGAN AL RESTAURANTE READ'S UNA REPUTACIÓN ENVIDIABLE POR TODA EUROPA. SU ORIGINAL ESTILO ES, SOBRE TODO, DIRECTO, CON SABORES CLAROS Y LIMPIOS. SUS PARTICULARES INTERPRETACIONES DE PLATOS Y SABORES DE TODA LA VIDA OFRECEN UN TOQUE COSMOPOLITA E INGENIOSO A LA SOBERBIA COCINA DEL READ'S.

MARC FOSH  
PALO DE MALLORCA DG

PICHÓN AHUMADO Y FOIE GRAS CON SAL MARINA PURA CON  
PÉTALOS DE HIBISCO, VINAGRETA DE LEGUMBRES  
Y GELATINA DE PALO DE MALLORCA

PATO GLASEADO CON PALO DE MALLORCA Y ESPECIAS,  
JUGO DE CALABAZA Y PATATAS A LA MOSTAZA EN GRANO

*GANACHE* DE CHOCOLATE CON PALO DE MALLORCA, GRANIZADO  
DE POMELO ROSA, JUGO DE MANDARINA Y ACEITE DE MALLORCA  
Y SORBETE DE LITCHIS Y RED BULL

# PICHÓN AHUMADO Y FOIE GRAS CON SAL MARINA PURA CON PÉTALOS DE HIBISCO, VINAGRETA DE LEGUMBRES Y GELATINA DE PALO DE MALLORCA

PARA 6 PERSONAS

## INGREDIENTES

- 1 FOIE GRAS DE PATO
- 6 PECHUGAS DE PICHÓN SIN PIEL
- 300 ML DE ACEITE AHUMADO
- 2 CUCHARADITAS DE SAL MARINA PURA CON PÉTALOS DE HIBISCO
- 1 CUCHARADITA DE AZÚCAR BLANQUILLA
- ¼ CUCHARADITA DE PIMIENTA BLANCA MOLIDA
- 200 ML DE OPORTO BLANCO SECO

## ELABORACIÓN

- \* SEPARAR LOS LÓBULOS DEL FOIE GRAS Y EL EXCESO DE GRASA, USANDO UN CUCHILLO BIEN AFILADO.
- \* HACER UNA INCISIÓN A LO LARGO DE LOS LÓBULOS Y CUIDADOSAMENTE RETIRAR LAS VENAS Y COÁGULOS DE SANGRE.
- \* ESPOLVOREAR EL FOIE GRAS CON SAL, AZÚCAR, PIMIENTA Y OPORTO.
- \* REFRIGERAR Y DEJAR MARINAR POR UN ESPACIO DE 2 A 3 HORAS.
- \* COCER EL FOIE GRAS EN UN HORNO A 80°C DURANTE 4 O 5 MINUTOS Y COLOCARLO SOBRE 1 HOJA DE PLÁSTICO ADHERENTE TRANSPARENTE.
- \* COGER POR LOS EXTREMOS ENROLLANDO HASTA CONSEGUIR UN CILINDRO BIEN PRIETO.
- \* PARA MANTENERLO BIEN CERRADO, REPETIR EL PROCESO CON PAPEL DE ALUMINIO.
- \* REFRIGERAR DURANTE TODA 1 NOCHE.
- \* FREIR LAS PECHUGAS EN UNA SARTÉN BIEN CALIENTE DURANTE UNOS 30 SEGUNDOS POR CADA LADO.
- \* PONER LAS PECHUGAS EN UN RECIPIENTE Y CUBRIRLAS EN EL ACEITE AHUMADO.
- \* DEJARLAS MARINAR AL MENOS 2 O 3 HORAS.

## VINAGRETA DE LEGUMBRES

### INGREDIENTES

- 100 G DE DISTINTAS LEGUMBRES: ALUBIAS, LENTEJAS, GUISANTES, GARBANZOS,...
- 450 ML DE ACEITE DE MALLORCA
- 50 ML DE VINAGRE DE JEREZ
- 1 CUCHARADA DE CEBOLLINO PICADO
- PIMIENTA Y SAL

### ELABORACIÓN

- \* MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES Y SALPIMENTAR.

## GELATINA DE PALO DE MALLORCA

### INGREDIENTES

- 450 ML DE PALO DE MALLORCA
- 25 ML DE VINAGRE BALSÁMICO
- ½ CUCHARADA DE AGAR EN POLVO

### ELABORACIÓN

- \* HERVIR EN UN CAZO EL VINAGRE Y EL PALO DE MALLORCA.
- \* AÑADIR EL AGAR EN POLVO Y COCER DE 30 A 40 SEGUNDOS.
- \* PASARLO POR UN COLADOR FINO Y DEJAR QUE SE ENFRÍE.
- \* CORTAR EN CUADRADOS PEQUEÑOS.

## MONTAJE

- \* CORTAR EL FOIE GRAS CON UN CUCHILLO CALIENTE Y DISPONER LOS TROZOS EN EL CENTRO DEL PLATO.
- \* AÑADIR UN POCO DE SAL MARINA PURA CON PÉTALOS DE HIBISCO.
- \* FILETEAR LAS PECHUGAS DE PICHÓN FINAMENTE Y COLOCAR UNAS LÁMINAS ENCIMA DEL FOIE.
- \* REPARTIR SOBRE EL PLATO LA VINAGRETA DE LEGUMBRES, Y DISTRIBUIR LOS CUBITOS DE GELATINA DE PALO DE MALLORCA Y SERVIR.







# PATO GLASEADO CON PALO DE MALLORCA Y ESPECIAS, JUGO DE CALABAZA Y PATATAS A LA MOSTAZA EN GRANO

PARA 4 PERSONAS

## GLASEADO DE PALO DE MALLORCA Y ESPECIAS INGREDIENTES

- 1 CUCHARADA DE CARDAMOMO
- 1 CUCHARADA DE CLAVO
- 1 CUCHARADA DE ANÍS VERDE
- 150 ML DE SIROPE DE ARCE
- 100 ML DE PALO DE MALLORCA

## ELABORACIÓN

- \* TOSTAR LAS ESPECIAS LIGERAMENTE EN UNA SARTÉN CALIENTE.
- \* AÑADIR EL PALO DE MALLORCA Y EL SIROPE DE ARCE Y REDUCIR HASTA QUE EMPIEZA A ESPESAR.
- \* RETIRAR PARA QUE ENFRÍE.

## JUGO DE CALABAZA INGREDIENTES

- 500 G DE CALABAZA (PELADA Y CORTADA)
- 400 ML DE CALDO DE POLLO BLANCO
- ZUMO DE UNA LIMA
- PIMIENTA Y SAL

## ELABORACIÓN

- \* DISPONER TODO LOS INGREDIENTES EN UN CAZO Y COCER POR UN ESPACIO DE 15 A 20 MINUTOS.
- \* PASAR POR LA LICUADORA Y COLARLO POR UN CHINO FINO.
- \* SAZONAR AL GUSTO.

## PATATAS A LA MOSTAZA EN GRANO INGREDIENTES

- 600 G DE PATATAS
- 1 CUCHARADA DE SEMILLAS DE MOSTAZA
- 100 ML DE VERJUS
- 2 CUCHARADAS DE PEREJIL PICADO
- 100 ML ACEITE DE MALLORCA
- PIMIENTA Y SAL

## ELABORACIÓN

- \* HERVIR EL VERJUS Y VERTER EL JUGO CALIENTE SOBRE LAS SEMILLAS DE MOSTAZA.
- \* DEJAR QUE SE EMPAPEN DURANTE 1 HORA.
- \* HERVIR LAS PATATAS CON LA PIEL DURANTE 15 O 20 MINUTOS, HASTA QUE ESTÉN BLANDAS.

\* COLAR BIEN Y DEJAR ENFRIAR HASTA QUE SE PUEDAN MANEJAR CON LA MANO.

\* PELAR LAS PATATAS Y COLOCARLAS EN UN BOL.

\* AÑADIR LAS SEMILLAS DE MOSTAZA EMPAPADAS, EL ACEITE DE MALLORCA Y EL PEREJIL BIEN PICADO.

\* MEZCLAR CON UN TENEDOR, HASTA OBTENER UN PURÉ CONSISTENTE.

\* SAZONAR AL GUSTO.

## PATO GLASEADO INGREDIENTES

- 4 PECHUGAS DE PATO

## ELABORACIÓN

\* CALENTAR UNA SARTÉN Y FREÍR LAS PECHUGAS DE PATO CON LA PIEL EN CONTACTO CON LA SARTÉN, HASTA QUE QUEDEN CRUJIENTES Y DORADAS.

\* DAR LA VUELTA Y PINTAR LA PIEL CON EL GLASEADO DE PALO DE MALLORCA Y ESPECIAS.

\* HORNEAR LAS PECHUGAS DURANTE 4 MINUTOS A MUY ALTA TEMPERATURA (200°C).

## MONTAJE

\* COLOCAR UNA PECHUGA DE PATO EN EL PLATO Y DISPONER A SU LADO DE UN POCO DE PATATAS A LA MOSTAZA EN GRANO.

\* SERVIR CON EL JUGO DE CALABAZA CALIENTE.







# GANACHE DE CHOCOLATE CON PALO DE MALLORCA, GRANIZADO DE POMELO ROSA, JUGO DE MANDARINA Y ACEITE DE MALLORCA Y SORBETE DE LITCHIS Y RED BULL

PARA 6 PERSONAS

## INGREDIENTES

12 FRAMBUESAS PARA DECORAR

## GANACHE DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES

250 ML DE NATA

250 G DE CHOCOLATE AMARGO

50 G DE MANTEQUILLA

50 G DE LICOR DE NARANJA

### ELABORACIÓN

- \* PONER EN UN CAZO LA NATA LÍQUIDA CON EL LICOR DE NARANJA Y UNA VEZ QUE HIERVA APARTARLO DEL FUEGO.
- \* TROCEAR EL CHOCOLATE Y MEZCLARLO CON LA NATA.
- \* CUANDO EL CHOCOLATE SE HAYA FUNDIDO, AÑADIR LA MANTEQUILLA.
- \* VERTER LA MEZCLA O CREMA *GANACHE* EN MOLDES REDONDOS Y DEJAR QUE ENFRÍE EN LA NEVERA.

## JUGO DE MANDARINA Y ACEITE DE MALLORCA

### INGREDIENTES

500 ML DE ZUMO DE MANDARINA

20 ML DE ACEITE DE MALLORCA

### ELABORACIÓN

- \* LLEVAR A EBULLICIÓN EL ZUMO DE MANDARINA Y REDUCIR HASTA QUE EMPIECE A ESPESAR.
- \* ENFRIAR Y, CON LA AYUDA DE UN BATIDOR, AGREGAR EL ACEITE DE MALLORCA.
- \* RESERVAR.

## GELATINA DE PALO DE MALLORCA

### INGREDIENTES

200 ML DE PALO DE MALLORCA

50 G DE AZÚCAR

1 HOJA DE GELATINA

### ELABORACIÓN

- \* LLEVAR EL PALO DE MALLORCA A EBULLICIÓN Y APARTARLO DEL FUEGO.
- \* HIDRATAR LA GELATINA EN AGUA FRÍA DURANTE 1 MINUTO.
- \* DISOLVER LA GELATINA EN EL PALO DE MALLORCA CALIENTE Y AÑADIR EL AZÚCAR.
- \* DEJAR ENFRIAR Y DISPONER UNA CAPA FINA SOBRE CADA MOLDE, DEVOLVIÉNDOLOS AL FRIGORÍFICO PARA QUE CUAJEN.

## GRANIZADO DE POMELO ROSA

### INGREDIENTES

500 ML DE ZUMO DE POMELO ROSA

100 G DE AZÚCAR

10 G DE AZÚCAR INVERTIDO

2 HOJAS DE GELATINA

### ELABORACIÓN

- \* HIDRATAR LA GELATINA EN AGUA FRÍA DURANTE 1 MINUTO.
- \* HACER UN ALMÍBAR LIGERO HIRVIENDO EL ZUMO CON LOS AZÚCARES.
- \* APARTAR DEL FUEGO Y AÑADIR LA GELATINA.
- \* VERTER LA MEZCLA SOBRE UNA PLACA Y DEJAR EN EL CONGELADOR ½ HORA. PASADO ESTE TIEMPO SE DEBE REMOVER Y DEJAR CONGELAR DURANTE 1/2 HORA MÁS.
- \* REPETIR LAS VECES QUE HAGA FALTA HASTA OBTENER LA TEXTURA DE GRANIZADO.

## SORBETE DE LITCHIS Y RED BULL

### INGREDIENTES

500 G DE PURÉ DE LITCHIS

500 ML DE RED BULL

100 G DE AZÚCAR

50 G DE GLUCOSA

10 G DE AZÚCAR INVERTIDO

### ELABORACIÓN

- \* LLEVAR A EBULLICIÓN EL RED BULL, REDUCIÉNDOLO HASTA LA MITAD.
- \* AÑADIR EL PURÉ DE LITCHIS, AZÚCAR, GLUCOSA Y AZÚCAR INVERTIDO.
- \* PASARLO A UNA SORBETERA Y MANTENERLO EN EL CONGELADOR.

## CRUJIENTE DE CACAO

### INGREDIENTES

130 G DE MANTEQUILLA

70 G DE CACAO EN POLVO

360 G DE AZÚCAR GLACÉ

40 G DE GLUCOSA

180 ML DE ZUMO DE NARANJA

80 G DE HARINA

60 ML DE LICOR DE NARANJA

### ELABORACIÓN

- \* MEZCLAR TODO LOS INGREDIENTES Y DEJARLO REPOSAR DURANTE 2 HORAS EN EL FRIGORÍFICO.
- \* DESPUÉS DE ENFRIAR, PONER EN PLACAS ANTIADHERENTES CUCHARADAS DE LA MEZCLA, QUE SE EXTENDERÁN POR SI MISMAS POR LA SUPERFICIE Y HORNEAR A 180°C.
- \* AL SALIR DEL HORNO, SE PODRÁ DARLES FORMAS.

## MONTAJE

- \* COLOCAR UNA PORCIÓN DE CREMA *GANACHE* SIN EL MOLDE EN EL PLATO.
- \* DISPONER UNA QUENEFA DE SORBETE ACOMPAÑANDO EL *GANACHE* Y UNA CUCHARADA DE GRANIZADO ENCIMA DEL SORBETE.
- \* DECORAR CON EL JUGO DE MANDARINA Y ACEITE DE MALLORCA Y UNAS FRAMBUESAS CORTADAS.
- \* TERMINAR CON UN CRUJIENTE DE CACAO Y SERVIR INMEDIATAMENTE.





1

2

3

QUESO MAHÓN-MENORCA DOP  
KOLDO ROYO  
RESTAURANTE KOLDO ROYO  
AVDA. ING. GABRIEL ROCA, 3, PO MARÍTIMO  
PALMA  
MALLORCA  
+ 34 971 569 663

BIZCOCHO CRUJIENTE DE HIGOS CON SUS TRES HELADOS  
DE QUESO MAHÓN-MENORCA E HIGOS CHUMBOS

LAMPUGA A LA PLANCHA CON BARRA DE PATATA  
Y QUESO MAHÓN-MENORCA

TORTILLA DE TRUFA CON QUESO MAHÓN-MENORCA

4 5 6







QUESO MAHÓN MENORCA DOP





QUESO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN, CON FORMA DE PARALELEPÍPEDO DE ARISTAS Y CANTOS REDONDEADOS, Y DE CORTEZA LISA Y COMPACTA DE COLOR MARRÓN AMARILLENTO. LA PASTA ES PENSADA Y LOS OJOS TIENEN EL TAMAÑO DE UN GRANO DE ARROZ. SE ELABORA EN LA ISLA DE MENORCA CON LECHE DE VACA, CUAJADA A BAJA TEMPERATURA, SE SALA POR INMERSIÓN Y SE MADURA SIGUIENDO LAS COSTUMBRES DE LA ISLA.

## **QUESO MAHÓN-MENORCA DOP**

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MAHÓN-MENORCA  
CTRA. DES GRAU, KM 0,5 - 07710 MAÓ  
TELÉFONO: 971 362 295  
FAX: 971 368 260

KOLDO ROYO  
RESTAURANTE KOLDO ROYO

"MI PRIMER HELADO DE QUESO DE MAHÓN-MENORCA  
LO CREÉ HACE 22 AÑOS."







A black and white close-up portrait of a man with dark, wavy hair, smiling slightly. He is wearing a light-colored, possibly white, collared shirt. The background is out of focus, showing some architectural lines.

KOLDO ROYO  
RESTAURANTE KOLDO ROYO

VASCO DE NACIMIENTO PERO MALLORQUÍN DE ADOPCIÓN, CUANDO ERA SÓLO UN NIÑO FUE INICIADO POR SU PADRE EN EL MUNDO DE LA COCINA, EN EL INMEJORABLE AMBIENTE DE LOS BARES DE TAPEO DE DONOSTIA. POSTERIORMENTE COMPLETÓ SU FORMACIÓN COMO COCINERO TRABAJANDO EN FRANCIA Y MÉXICO, Y A LAS ÓRDENES DEL PRESTIGIOSO JUAN MARÍA ARZAK. LA LISTA DE SUS MÉRITOS PROFESIONALES ES INACABABLE. CABE DESTACAR LA VICTORIA EN EL CAMPEONATO DE ESPAÑA DE COCINA (1988), LOS PREMIOS ALIMENTOS DE ESPAÑA (2000 Y 2002) O EL QUINTO PUESTO CONSEGUIDO EN EL CAMPEONATO MUNDIAL DE BOCUSE D'OR (1989).

KOLDO ROYO  
QUESO MAHÓN-MENORCA DOP

BIZCOCHO CRUJIENTE DE HIGOS CON SUS TRES HELADOS  
DE QUESO MAHÓN-MENORCA E HIGOS CHUMBOS

LAMPUGA A LA PLANCHA CON BARRA DE PATATA  
Y QUESO MAHÓN-MENORCA

TORTILLA DE TRUFA CON QUESO MAHÓN-MENORCA

# BIZCOCHO CRUJIENTE DE HIGOS CON SUS TRES HELADOS DE QUESO MAHÓN-MENORCA E HIGOS CHUMBOS

PARA 5 PERSONAS

## BIZCOCHO DE HIGOS

### INGREDIENTES

- 150 G DE HUEVOS
- 150 G DE HARINA DE ALMENDRA
- 150 G DE AZÚCAR
- 100 G DE HIGOS SECOS HERVIDOS Y SEMIPROCESADOS

### ELABORACIÓN

- \* MEZCLAR LOS HUEVOS Y EL AZÚCAR EN LA BATIDORA HASTA MONTAR BIEN, UNA VEZ MONTADO AÑADIR LA HARINA DE ALMENDRA Y LOS HIGOS, POCO A POCO.
- \* COCER EN MOLDES DE SILICONA 35 MINUTOS A 170°C.
- \* UNA VEZ FRÍO EL BIZCOCHO DE HIGOS, CORTAR RECTÁNGULOS DE UNOS 7 CM DE LARGO, 2'5 CM DE ANCHO Y 2 CM DE ALTO.
- \* CARAMELIZAR ESTOS RECTÁNGULOS CON AZÚCAR.

## HELADO DE MAHÓN - MENORCA TIERNO

### INGREDIENTES

- 200 G DE QUESO MAHÓN-MENORCA TIERNO
- 30 G DE GLUCOSA ATOMIZADA
- 20 G DE AZÚCAR INVERTIDO
- 100 G DE AZÚCAR
- 500 ML DE LECHE
- 150 ML DE NATA
- 5 G DE ESTABILIZANTE PARA HELADO
- 40 G LECHE EN POLVO

## HELADO DE MAHÓN - MENORCA SEMICURADO

### INGREDIENTES

- 175 G DE QUESO MAHÓN-MENORCA SEMICURADO
- 30 G DE GLUCOSA ATOMIZADA
- 20 G DE AZÚCAR INVERTIDO
- 100 G DE AZÚCAR
- 500 ML DE LECHE
- 150 ML DE NATA
- 5 G DE ESTABILIZANTE PARA HELADO
- 40 G DE LECHE EN POLVO

## HELADO DE MAHÓN – MENORCA CURADO

### INGREDIENTES

- 150 G DE QUESO MAHÓN-MENORCA CURADO
- 30 G DE GLUCOSA ATOMIZADA
- 20 G DE AZÚCAR INVERTIDO
- 100 G DE AZÚCAR
- 500 ML DE LECHE
- 150 ML DE NATA
- 5 G DE ESTABILIZANTE PARA HELADO
- 40 G DE LECHE EN POLVO

### ELABORACIÓN

- \* TROCEAR EL QUESO MAHÓN-MENORCA CON LA LECHE Y LA NATA, CALENTAR A FUEGO LENTO HASTA FUNDIR, FINALMENTE AÑADIR LA LECHE EN POLVO.
- \* AGREGAR EL ESTABILIZANTE CON LOS AZÚCARES Y INCREMENTAR LA TEMPERATURA HASTA LOS 86°C.
- \* ENFRIAR Y MADURAR 24 HORAS.
- \* MEZCLAR TODO Y COLOCARLO EN UNA HELADERA.

## REDUCCIÓN DE PALO DE MALLORCA

### INGREDIENTES

- 200 ML DE PALO DE MALLORCA

### ELABORACIÓN

- \* CALENTAR EL PALO DE MALLORCA Y REDUCIRLO HASTA OBTENER LA TEXTURA DE UN JARABE.

## REDUCCIÓN AGUA DE GUINDAS

### INGREDIENTES

- 200 ML DE AGUA DE GUINDAS
- 100 G DE AZÚCAR

### ELABORACIÓN

- \* CALENTAR TODO Y REDUCIR HASTA OBTENER LA TEXTURA DE UN JARABE ESPESO.

## GELATINA DE HIGOS CHUMBOS

### INGREDIENTES

- 200 ML DE HIGOS CHUMBOS LICUADOS
- 4 G DE GELATINA CON BASE VEGETAL

## ELABORACIÓN

- \* MEZCLAR LA GELATINA CON EL CALDO DE HIGOS Y TRITURAR.
- \* LLEVAR A EBULLICIÓN Y VERTER EN UN RECIPIENTE.
- \* DEJAR CUAJAR Y CORTAR EN CUBITOS.

## MONTAJE

- \* DISPONER DE LA REDUCCIÓN DE AGUA DE GUINDAS PARA HACER UNA PINCELADA QUE ATRAVIESE EL PLATO.
- \* ENCIMA COLOCAR LOS CUBITOS DE GELATINA.
- \* DISPONER UNA TIRA DE REDUCCIÓN DE PALO DE MALLORCA EN EL PLATO.
- \* COLOCAR SOBRE EL PLATO EL BIZCOCHO CARAMELIZADO.
- \* PARA TERMINAR, AÑADIR UNA QUENEFÁ DE CADA TIPO DE HELADO SOBRE EL BIZCOCHO CARAMELIZADO.









# LAMPUGA A LA PLANCHA CON BARRA DE PATATA Y QUESO MAHÓN-MENORCA

PARA 4 PERSONAS

## INGREDIENTES

- 15 PATATAS DE GUARNICIÓN
- 120 G DE SOBRASADA DE MALLORCA
- 120 G DE QUESO MAHÓN-MENORCA SEMICURADO
- 80 G DE MANTEQUILLA
- 480 G DE FILETES DE LAMPUGA
- 12 G DE SEMILLAS DE AMAPOLA
- 1 CUCHARADA DE CUAJADA DE QUESO
- 1 CUCHARADA DE CAVIAR

## ELABORACIÓN

- \* HORNEAR LA PATATA CON PIEL 30 MINUTOS A 180°C. LUEGO RALLARLA SIN PIEL.
- \* RALLAR EL QUESO MAHÓN-MENORCA SEMICURADO, Y CALENTAR LA SOBRASADA DE MALLORCA, RETIRANDO EL EXCEDENTE DE GRASA.
- \* MEZCLAR CON LA MANTEQUILLA.
- \* ESTIRAR SOBRE UNA PLACA, NIVELARLO A 2 CM DE ALTURA Y LLEVAR AL CONGELADOR.
- \* CORTAR UN RECTÁNGULO DE 5 CM X 2 CM, MARCAR EN LA PLANCHA POR AMBOS LADOS, RETIRAR Y REBOZAR EN SEMILLA DE AMAPOLA Y FINALIZAR LA COCCIÓN EN EL HORNO.
- \* MARCAR LA LAMPUGA EN LA PLANCHA.

## AIRE DE TOMATE

### INGREDIENTES

- 500 ML DE SUERO DE TOMATE
- 15 G DE LECITINA

### ELABORACIÓN

- \* MEZCLAR LOS INGREDIENTES Y TRABAJAR CON LA BATIDORA ELÉCTRICA.

## PICADA PEBRE

### INGREDIENTES

- ½ CEBOLLA
- 2 TOMATES
- 20 G DE CILANTRO
- 7 GOTAS DE TABASCO

### ELABORACIÓN

- \* CORTAR TODO EN PEQUEÑOS CUBOS Y MEZCLAR.

## MONTAJE

- \* EN UN PLATO CALIENTE COLOCAR LA BARRA DE PATATA, QUESO MAHÓN-MENORCA Y SOBRASADA DE MALLORCA Y SOBRE ELLA DOS FILETES DE LAMPUGA.
- \* SALSEAR EL PLATO CON LA PICADA PEBRE.
- \* TERMINAR CON UNA CUCHARADA DEL AIRE DE TOMATE.
- \* DECORAR EL PLATO CON UN POCO DE CUAJADA DE QUESO Y CAVIAR.





# TORTILLA DE TRUFA CON QUESO MAHÓN-MENORCA

PARA 4 PERSONAS

## INGREDIENTES

8 HUEVOS CASEROS

10 ML DE ACEITE DE TRUFA

30 G DE QUESO MAHÓN-MENORCA

30 G DE QUESO PARMESANO

10 ML DE ACEITE DE MALLORCA

40 G DE ENSALADA VARIADA DE GERMINADOS

TRUFA NEGRA RALLADA

PIMIENTA Y SAL

## ELABORACIÓN

\* BATIR LIGERAMENTE LOS HUEVOS, AGREGAR SAL, PIMIENTA, LOS DOS QUESOS CORTADOS EN DADITOS PEQUEÑOS, TRUFA NEGRA RALLADA Y ACEITE DE TRUFA.

\* EN UNA SARTÉN MUY CALIENTE, VERTER LA MEZCLA Y COCINAR LA TORTILLA DE MODO QUE QUEDE BASTANTE HECHA POR FUERA Y POCO HECHA POR DENTRO.

\* SAZONAR LA ENSALADA.

## MONTAJE

\* MONTAR EN UN PLATO CALIENTE LA TORTILLA CON LA ENSALADA DE GERMINADOS.







1

2

3



ENSAIMADA DE MALLORCA IGP  
RAFAEL SÁNCHEZ  
ARABELLA SHERATON GOLF HOTEL SON VIDA  
CARRER DE LA VINAGRELLA S/N  
PALMA  
MALLORCA  
+ 34 971 787 100

CREMA QUEMADA DE ENSAIMADA DE MALLORCA Y VIEIRA  
AL VAPOR DE HIERBAS DE MALLORCA SECAS

BROCHETA HELADA DE ENSAIMADA DE MALLORCA  
CON ALGODÓN DE AZÚCAR Y VIRUTAS DE CHOCOLATE

BORRACHITO DE ENSAIMADA DE MALLORCA  
CON CREMOSO DE CHOCOLATE GIANDUJA

4

5

6







ENSAIMADA DE MALLORCA IGP





PRODUCTO CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA, DEFINIDO POR JOSEP PLA COMO "LA COSA MÁS LIGERA, AÉREA Y DELICADA DE LA REPOSTERÍA DE ESTE PAÍS". SU SINGULAR FORMA DE ESPIRAL LA DIFERENCIA DE CUALQUIER OTRO PASTEL. SE COMERCIALIZA EN DIFERENTES MEDIDAS Y PUEDEN SER SIN RELLENO O RELLENAS DE CABELLO DE ÁNGEL.

## **ENSAIMADA DE MALLORCA IGP**

CONSEJO REGULADOR DE LA IGP ENSAIMADA DE MALLORCA  
C. DE CUBA, 2-BAJOS - 07006 - PALMA  
TELÉFONO: 971 272 686  
FAX: 971 250 447



RAFAEL SÁNCHEZ  
ARABELLA SHERATON GOLF  
HOTEL SON VIDA

"LOS COCINEROS DE LA ISLA SABEN APRECIAR EL PRODUCTO.  
ADEMÁS ES IMPORTANTE TENER UNA BASE TRADICIONAL."





**RAFAEL SÁNCHEZ**  
ARABELLA SHERATON GOLF  
HOTEL SON VIDA

ESTE JOVENCÍSIMO CATALÁN ES UN HOMBRE HECHO A SÍ MISMO. DESDE LA ADOLESCENCIA METIDO ENTRE LOS FOGONES DE LAS COCINAS DE MALLORCA, A MEDIADOS DE LOS AÑOS 90 EMPEZÓ A TRABAJAR COMO AYUDANTE EN EL EXCLUSIVO ARABELLA SHERATON GOLF HOTEL SON VIDA (CON ESTRELLA MICHELIN). POCO A POCO FUE SUBIENDO ESCALONES HASTA CONVERTIRSE, EN AGOSTO DE 2003, EN EL JEFE DE COCINA DEL RESTAURANTE DEL HOTEL. EN EL AÑO 2000 FUE FINALISTA DEL CONCURSO DE COCINA ESPAÑOL TAITTINGER. EN 2005 FUE INVITADO POR LA CADENA TELEVISIVA BRITÁNICA BBC PARA PARTICIPAR EN EL GOURMET FESTIVAL DE CAPETOWN EN SUDÁFRICA.



RAFAEL SÁNCHEZ  
ENSAIMADA DE MALLORCA IGP

CREMA QUEMADA DE ENSAIMADA DE MALLORCA Y VIEIRA  
AL VAPOR DE HIERBAS DE MALLORCA SECAS

BROCHETA HELADA DE ENSAIMADA DE MALLORCA  
CON ALGODÓN DE AZÚCAR Y VIRUTAS DE CHOCOLATE

BORRACHITO DE ENSAIMADA DE MALLORCA  
CON CREMOSO DE CHOCOLATE GIANDUJA

# CREMA QUEMADA DE ENSAIMADA DE MALLORCA Y VIEIRA AL VAPOR DE HIERBAS DE MALLORCA SECAS

PARA 4 PERSONAS

## GELATINA DE HIERBAS DE MALLORCA INGREDIENTES

100 ML HIERBAS DE MALLORCA SECAS  
3 G DE GELATINA (1 ½ HOJAS)

## CREMA DE ENSAIMADA DE MALLORCA INGREDIENTES

1 ENSAIMADA DE MALLORCA (PARA 8 O 10 PERSONAS)  
1 RAMA DE CITRONELLA PICADA  
2 CHALOTAS  
1 L DE LECHE SEMIDESNATADA  
1 MANOJO DE AJETES TIERNOS  
FUMET DE PESCADO  
AZÚCAR  
SAL

## ELABORACIÓN

- \* REHOGAR EN UNA CACEROLA LA ENSAIMADA DE MALLORCA DESMIGADA, LA CITRONELLA, LA CHALOTA PICADA Y LOS AJETES LAMINADOS.
- \* MOJAR CON UNA PARTE DE LECHE SEMIDESNATADA (UNOS 250 ML) Y UN POCO DE FUMET DE PESCADO.
- \* APARTE, ELABORAR UN CAMELO AL QUE LE DAREMOS PUNTO DE QUEMADO Y AGREGAR POCO A POCO SOBRE LA CREMA DE ENSAIMADA DE MALLORCA.
- \* TRITURAR CON UN BRAZO ELÉCTRICO.
- \* PASAR TODO POR UN CHINO FINO Y PONER A PUNTO DE TEXTURA, SI ES NECESARIO, CON FUMET DE PESCADO.
- \* RESERVAR EN FRÍO.

## VIEIRAS INGREDIENTES

4 VIEIRAS  
FUMET DE PESCADO  
HIERBAS FRESCAS  
HIERBAS DE MALLORCA SECAS

## ELABORACIÓN

- \* LIMPIAR Y SAZONAR LAS VIEIRAS.
- \* COLOCAR EN UNA VAPORERA CON EL FUMET DE PESCADO, LAS HIERBAS FRESCAS Y LAS HIERBAS DE MALLORCA SECAS.

\* COCER A FUEGO LENTO HASTA OBTENER UN PUNTO UN TANTO CARNOSO.

\* RETIRAR Y PROCEDER AL MONTAJE DEL PLATO.

## MONTAJE

- \* DISPONER LA CREMA DE ENSAIMADA DE MALLORCA EN EL PLATO.
- \* COLOCAR LAS VIEIRAS SOBRE LA CREMA.
- \* DISPONER LA GELATINA DE HIERBAS DE MALLORCA SOBRE LAS VIEIRAS.
- \* SAZONAR AL GUSTO.





# BROCHETA HELADA DE ENSAIMADA DE MALLORCA CON ALGODÓN DE AZÚCAR Y VIRUTAS DE CHOCOLATE

PARA 4 PERSONAS

## HELADO DE ENSAIMADA DE MALLORCA

### INGREDIENTES

¼ DE ENSAIMADA DE MALLORCA (PARA 8 O 10 PERSONAS)

100 G DE COBERTURA DE CHOCOLATE RALLADO

135 G DE AZÚCAR

15 G DE ESTABILIZANTE PARA HELADO

1 L DE LECHE SEMIDESNATADA

250 ML DE AGUA

6 YEMAS

ZUMO DE UN LIMÓN

### ELABORACIÓN

- \* AHOGAR EN UN RECIPIENTE LA ENSAIMADA DE MALLORCA DESHECHA Y LA LECHE SEMIDESNATADA, HERVIR Y DEJAR REPOSAR DURANTE 20 MINUTOS. COLAR.
- \* EN UNA CACEROLA AGREGAR EL AZÚCAR, EL ESTABILIZANTE, LA LECHE RECIÉN COLADA, EL AGUA, LAS YEMAS Y EL ZUMO DE LIMÓN.
- \* COCER A 100°C DURANTE 3 MINUTOS.
- \* VERTER EN LA HELADORA DONDE SE MONTA HASTA OBTENER LA TEXTURA DE HELADO CREMOSO.
- \* PREPARAR UNAS BOLAS DE HELADO PINCHADAS CON BROCHETAS Y MANTENER CONGELADAS.

## ALGODÓN DE AZÚCAR

### INGREDIENTES

50 G DE AZÚCAR PERLADO

### ELABORACIÓN

- \* EN UNA CACEROLA AGREGAR EL AZÚCAR PERLADO Y DISOLVER.
- \* VERTER EN LA MÁQUINA DE ALGODÓN DE AZÚCAR.
- \* ENVOLVER LA BROCHETA HELADA CON EL ALGODÓN DE AZÚCAR.

### MONTAJE

- \* COLOCAR LA BROCHETA DE HELADO DE ENSAIMADA DE MALLORCA Y ALGODÓN DE AZÚCAR EN EL CENTRO DEL PLATO.
- \* ESPOLVOREAR CON VIRUTAS DE CHOCOLATE DE COBERTURA.







# BORRACHITO DE ENSAIMADA DE MALLORCA CON CREMOSO DE CHOCOLATE GIANDUJA

PARA 4 PERSONAS

## INGREDIENTES DECORACIÓN

- PISTACHOS MOLIDOS
- PENSAMIENTOS (FLORES COMESTIBLES)

## BORRACHITO INGREDIENTES

- ½ ENSAIMADA DE MALLORCA (PARA 8 O 10 PERSONAS)
- 200 ML DE ZUMO DE NARANJA

## ELABORACIÓN

- \* COLOCAR SOBRE LA BASE DE UNA PLACA DE METAL, PAPEL SULFURIZADO.
- \* AGREGAR LA ENSAIMADA DE MALLORCA POR CAPAS (UNOS 12 CM DE ALTO).
- \* CUBRIR CON TRES PARTES DE ZUMO DE NARANJA RECIÉN EXPRIMIDO Y UNA PARTE DEL LICOR DE NARANJA.
- \* TAPAR CON PAPEL SULFURIZADO.
- \* COLOCAR OTRA PLACA ENCIMA DE LA MISMA MEDIDA Y PRENSAR DURANTE 12 HORAS APROXIMADAMENTE.

## CREMOSO GIANDUJA

### INGREDIENTES

- 150 G DE AZÚCAR
- 700 ML DE NATA
- 200 G DE YEMAS
- 450 G DE CHOCOLATE GIANDUJA

### ELABORACIÓN

- \* EN UNA OLLITA AGREGAR EL AZÚCAR Y LA NATA.
- \* HERVIR DURANTE 2 MINUTOS.
- \* MEZCLAR CON LAS YEMAS AL BAÑO MARIA.
- \* COLAR POR UN CHINO FINO.
- \* AGREGAR EL CHOCOLATE GIANDUJA Y MEZCLAR HASTA OBTENER UNA MEZCLA CREMOSA.
- \* PONER EN FRÍO.

## MONTAJE

- \* DISPONER EL BORRACHITO EN EL CENTRO DEL PLATO.
- \* PONER EL CREMOSO EN FORMA DE BOLITA AL LADO DEL BORRACHITO.
- \* DECORAR CON UNA PIZCA DE PISTACHO MOLIDO Y UNOS PÉTALOS DE PENSAMIENTOS.







1

2

3



ACEITE DE MALLORCA DO  
JOSEF SAUERSHELL  
ES RACÓ DES TEIX  
CARRER DE SA VINYA, 6  
DEÍA  
MALLORCA  
+ 34 971 639 501

*PA AMB OLI DE SARDINAS CON ACEITE DE MALLORCA*

*CARRÉ DE CORDERO EN COSTRA DE ACEITUNAS Y  
ACEITE DE MALLORCA*

*CARPACCIO DE PIÑA TROPICAL EN  
ACEITE DE MALLORCA Y PARFAIT DE ALMENDRAS*

4 5 6



ACEITE DE MALLORCA DO





ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN,  
ELABORADO EN LA ISLA DE MALLORCA CON ACEITUNAS DE LAS  
VARIEDADES MALLORQUINA, ARBEQUINA Y PICUAL. SEGÚN EL GRADO  
DE MADURACIÓN DE LAS ACEITUNAS EN EL MOMENTO DE LA RECOLECCIÓN  
SE DISTINGUEN DOS TIPOS: EL FRUTADO Y EL DULCE. EL FRUTADO  
PROCEDE DE LA RECOLECCIÓN MÁS TEMPRANA; EL DULCE,  
OBTENIDO DE ACEITUNAS MÁS MADURAS, SE CARACTERIZA POR  
SU COLOR AMARILLO DORADO, SABOR DULCE Y SENSACIÓN PICANTE.

## **ACEITE DE MALLORCA DO**

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE DE MALLORCA  
C. DE JOSEP ANSELM CLAVÉ, 8 - 07002 PALMA  
TELÉFONO: 696 327 704  
FAX: 971 176 156



JOSEF SAUERSCHELL  
ES RACÓ DES TEIX

"UN BUEN COCINERO, PROFESIONAL O NO,  
SABE USAR PRODUCTO DE PRIMERA CALIDAD."





JOSEF SAUERSHELL  
ES RACÓ DES TEIX

CUANDO ERA TAN SÓLO UN NIÑO AL QUE LE GUSTABA AYUDAR A SU MADRE EN LA COCINA, NO PODÍA IMAGINAR QUE ALGÚN DÍA SE CONVERTIRÍA EN EL MAESTRO COCINERO QUE ES HOY. NACIDO EN ALEMANIA, EMPEZÓ SU CARRERA PROFESIONAL EN SU PAÍS, AUNQUE SU INQUIETUD Y SUS GANAS DE APRENDER RÁPIDAMENTE LE LLEVARON A TRABAJAR EN LOS MÁS PRESTIGIOSOS RESTAURANTES DE EUROPA: SUIZA, EL REINO UNIDO, FRANCIA... HASTA QUE A MEDIADOS DE LOS AÑOS 80 FUE A TRABAJAR A DEIÀ, DONDE SE ENAMORÓ DE UNA MAÎTRE MALLORQUINA. JUNTOS CONSEGUIRÍAN UNA ESTRELLA MICHELIN PARA EL RESTAURANTE EL OLIVO. DESDE ENTONCES ESTA SIMPÁTICA PAREJA NO HA DEJADO DE CAUTIVAR A SUS COMENSALES CON SUCULENTOS PLATOS. EN EL AÑO 2001 LA GUÍA *AL PUNTO* LO PREMIÓ COMO MEJOR COCINERO DEL AÑO Y AL SIGUIENTE CONSIGUIÓ POR SEGUNDA VEZ UNA ESTRELLA MICHELIN, ESTA VEZ PARA SU PROPIO RESTAURANTE: ES RACÓ DES TEIX.



JOSEF SAUERSCHELL  
ACEITE DE MALLORCA DO

*PA AMB OLI DE SARDINAS CON ACEITE DE MALLORCA*

*CARRÉ DE CORDERO EN COSTRA DE ACEITUNAS  
Y ACEITE DE MALLORCA*

*CARPACCIO DE PIÑA TROPICAL EN  
ACEITE DE MALLORCA Y PARFAIT DE ALMENDRAS*

# PA AMB OLI DE SARDINAS CON ACEITE DE MALLORCA

PARA 3 PERSONAS

## INGREDIENTES

6 SARDINAS  
6 REBANADAS DE PAN MALLORQUÍN  
6 LONCHAS DE JAMÓN SERRANO  
6 LONCHAS DE JAMÓN SERRANO FRITO  
1 TOMATE  
½ TOMATE A DADITOS  
1 AJO TIERNO  
2 CEBOLLETAS  
10 G DE ALCAPARRAS  
PEREJIL, PERIFOLLO, HINOJO, CEBOLLINO  
UN PAR DE HOJAS DE ESCAROLA  
ZUMO DE LIMÓN  
ACEITE DE MALLORCA  
VINAGRE DE JEREZ  
PIMIENTA Y SAL

## ELABORACIÓN

- \* LIMPIAR Y DESESCAMAR LAS SARDINAS.
- \* FILETEAR Y SALTEAR LAS SARDINAS EN ACEITE DE MALLORCA.
- \* DESPUÉS DEJAR MACERAR CON PEREJIL, PERIFOLLO, HINOJO, CEBOLLINO, ACEITE DE MALLORCA, UN POCO DE JUGO DE LIMÓN, SAL Y PIMIENTA.
- \* POR OTRO LADO, BLANQUEAR LOS TOMATES Y QUITAR LA PIEL.
- \* SOFREÍR LOS TOMATES PELADOS CORTADOS A CUARTOS EN ACEITE DE MALLORCA.
- \* TOSTAR LAS REBANADAS DE PAN.

## MONTAJE

- \* DISPONER SOBRE EL PAN TOSTADO, EL TOMATE CORTADO A CUARTOS, EL JAMÓN SERRANO Y LA SARDINA.
- \* COLOCAR EN EL PLATO LA TOSTADA UNA VEZ RECORTADA A LA MEDIDA DE LA SARDINA.
- \* ACOMPAÑAR DE UNA MARINADA HECHA CON EL ½ TOMATE A DADITOS, CEBOLLETAS, AJO TIERNO, ALCAPARRAS, CEBOLLINO, ACEITE DE MALLORCA, VINAGRE DE JEREZ, SAL Y PIMIENTA.
- \* DECORAR CON JAMÓN SERRANO FRITO Y UNAS HOJAS DE ESCAROLA.







# CARRÉ DE CORDERO EN COSTRA DE ACEITUNAS Y ACEITE DE MALLORCA

PARA 2 PERSONAS

## INGREDIENTES

2 COSTILLARES DE CORDERO DE 380 A 450 G  
6 CUCHARADAS DE ACEITE DE MALLORCA  
2 CHALOTAS  
100 G DE ACEITUNAS NEGRAS SIN HUESOS Y PICADAS  
100 G DE ACEITUNAS VERDES SIN HUESOS Y PICADAS  
2 DIENTES DE AJO  
1 RAMILLETE DE TOMILLO  
100 G DE PAN BLANCO RALLADO  
ACEITE DE MALLORCA  
PIMIENTA Y SAL

## ELABORACIÓN

- \* CALENTAR EL ACEITE DE MALLORCA Y HACER UN SOFRITO CON LAS CHALOTAS, EL AJO PICADO, EL TOMILLO Y LAS ACEITUNAS.
- \* MEZCLAR CON EL PAN RALLADO Y UN CHORRITO DE ACEITE DE MALLORCA.
- \* FORMAR UNA PASTA PARA HACER LA COSTRA Y RESERVAR.
- \* SALPIMENTAR EL CORDERO Y HORNEARLO A 170°C ENTRE 10 Y 15 MINUTOS.
- \* 5 MINUTOS ANTES DE ACABAR SU COCCIÓN, SACAR EL CARRÉ Y CUBRIR LA PARTE PLANA CON LA PASTA PREPARADA ANTERIORMENTE, COMO UNA SEGUNDA PIEL BUSCANDO FORMAR UNA COSTRA SOBRE LA CARNE.
- \* VOLVER A HORNEAR.

## MONTAJE

- \* COLOCAR EL CARRÉ EN EL PLATO CORTADO EN CHULETAS.
- \* ACOMPAÑAR CON PATATAS HORNEADAS O PATATAS GRATINADAS Y VERDURAS DE TEMPORADA SALTEADAS AL DENTE EN ACEITE DE MALLORCA.







# CARPACCIO DE PIÑA TROPICAL EN ACEITE DE MALLORCA Y *PARFAIT* DE ALMENDRAS

PARA 4 PERSONAS

## INGREDIENTES

1 PIÑA TROPICAL

## PESTO DULCE

### INGREDIENTES

100 ML DE ACEITE DE MALLORCA

30 ML DE JARABE DE AZÚCAR (1 PARTE DE AGUA Y

1 PARTE DE AZÚCAR)

20 PIÑONES TOSTADOS

20 G DE MELÓN

40 G DE HIERBAS: MELISA, MENTA, ALBAHACA, HIERBA

LUISA, ESTRAGÓN

## ELABORACIÓN

\* BLANQUEAR LAS HIERBAS Y TRITURAR JUNTO A LOS PIÑONES, EL MELÓN, EL JARABE DE AZÚCAR Y EL ACEITE DE MALLORCA.

## *PARFAIT* DE ALMENDRAS

### INGREDIENTES

2 HUEVOS

3 YEMAS

200 G DE AZÚCAR

500 ML DE NATA MONTADA

1 HOJA DE GELATINA

50 G DE ALMENDRA TOSTADA MOLIDA

## ELABORACIÓN

\* PREPARAR UNA MASA CON LOS HUEVOS, LAS YEMAS Y EL AZÚCAR.

\* HIDRATAR LA HOJA DE GELATINA EN AGUA FRÍA.

\* AÑADIR A LA MASA LA NATA MONTADA, LAS ALMENDRAS MOLIDAS Y LA HOJA DE GELATINA.

\* DEJAR REPOSAR EN EL CONGELADOR DURANTE 24 HORAS.

## MONTAJE

\* MONTAR EL PLATO COLOCANDO LA PIÑA EN FORMA DE *CARPACCIO* (RODAJAS MUY FINAS).

\* DECORAR CON EL PESTO DULCE, UNAS GOTAS DE ACEITE DE MALLORCA, SALSA DE FRAMBUESA Y ACOMPAÑAR CON EL *PARFAIT* DE ALMENDRAS.







1

2

3



HIERBAS DE MALLORCA DG  
GERHARD SCHWAIGER  
RESTAURANTE TRISTÁN  
PUERTO PORTALS, LOCAL 1. EDIFICIO CAPITANÍA, S/N  
PUERTO PORTALS  
MALLORCA  
+ 34 971 675 547

MEDALLONES DE BOGAVANTE ATLÁNTICO CON PAK CHOI,  
CALDO DE HIERBAS DE MALLORCA Y AZAFRÁN Y SETAS ENOKI

SÁNDWICH DE LENGUADO CON GAZPACHO DE PATATAS  
ACOMPAÑADO DE JUGO DE HIERBAS DE MALLORCA Y ÑORAS

ZABAIONE DE HIERBAS DE MALLORCA DULCES  
CON HELADO DE MANZANA Y HIERBAS DE MALLORCA

4 5 6





HIERBAS DE MALLORCA DG





BEBIDA ESPIRITUOSA ANISADA CON DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA,  
OBTENIDA POR LA MACERACIÓN Y/O LA DESTILACIÓN  
HIDROALCOHÓLICA DE PLANTAS AROMÁTICAS DE LA ISLA DE  
MALLORCA. SE DISTINGUEN TRES TIPOS: DULCES, MEZCLADAS  
Y SECAS.

## HIERBAS DE MALLORCA DG

DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA  
C. FONERS, 10 07006 PALMA  
TELÉFONO: 971 176 100  
FAX: 971 176 156



GERHARD SCHWAIGER  
RESTAURANTE TRISTÁN

"LAS HIERBAS DE MALLORCA SON UN INGREDIENTE MUY PARTICULAR,  
MUY ESPECIAL Y SU CARÁCTER DEBE PREVALECER EN LA RECETA."



A black and white close-up portrait of a man with dark, wavy hair, looking down and to the left. He is wearing a white chef's coat. The background is blurred, showing what appears to be a kitchen or restaurant setting.

GERHARD SCHWAIGER  
RESTAURANTE TRISTÁN

AUNQUE NACIDO Y FORMADO COMO COCINERO EN ALEMANIA, ESTE BÁVARO LLEVA MÁS DE VEINTE AÑOS DELEITANDO A SUS COMENSALES DESDE LA COCINA DEL RESTAURANTE TRISTÁN, EN PORTALS NOUS. DESDE MALLORCA SE HA CONSAGRADO A NIVEL EUROPEO COMO GRAN COCINERO, A TRAVÉS DE NUMEROSOS ARTÍCULOS Y ENSAYOS PERIODÍSTICOS EN REVISTAS GASTRONÓMICAS INTERNACIONALES. ENTRE SUS MUCHOS LOGROS PROFESIONALES HAY QUE DESTACAR LAS DOS ESTRELLAS MICHELIN, QUE OSTENTA DESDE 1991, O EL PREMIO MARCELLINO, QUE RECIBIÓ EL RESTAURANTE TRISTÁN AL MEJOR RESTAURANTE DE LAS ISLAS BALEARES EN LOS AÑOS 2000, 2001 Y 2007.



GERHARD SCHWAIGER  
HIERBAS DE MALLORCA DG

MEDALLONES DE BOGAVANTE ATLÁNTICO CON PAK CHOI,  
CALDO DE HIERBAS DE MALLORCA Y AZAFRÁN Y SETAS ENOKI

SÁNDWICH DE LENGUADO CON GAZPACHO DE PATATAS  
ACOMPAÑADO DE JUGO DE HIERBAS DE MALLORCA Y ÑORAS

ZABAIONE DE HIERBAS DE MALLORCA DULCES  
CON HELADO DE MANZANA Y HIERBAS DE MALLORCA

# MEDALLONES DE BOGAVANTE ATLÁNTICO CON PAK CHOI, CALDO DE HIERBAS DE MALLORCA Y AZAFRÁN Y SETAS ENOKI

PARA 4 PERSONAS

## INGREDIENTES

2 BOGAVANTES ATLÁNTICOS VIVOS DE 400 G

200 G DE SETAS ENOKI

## ELABORACIÓN

- \* PONER LOS BOGAVANTES VIVOS DENTRO DEL CONGELADOR DURANTE MEDIA HORA ANTES DE COCERLOS.
- \* LLENAR UN RECIPIENTE TAN GRANDE COMO LOS BOGAVANTES CON AGUA SALADA Y CALENTAR A 70°C.
- \* METER LOS BOGAVANTES Y COCER A ESTA TEMPERATURA DURANTE 40 MINUTOS.
- \* SACAR LOS BOGAVANTES, DEJAR ENFRIAR UN POCO Y RETIRAR EL CAPARAZÓN.
- \* CORTAR LAS COLAS Y LAS PINZAS EN MEDALLONES DE UN DEDO DE ANCHO Y RESERVAR EN UN SITIO CALIENTE.
- \* LA CARNE DE LAS ARTICULACIONES SERVIRÁ COMO RELLENO DE LAS HOJAS DE PAK CHOI.

## CALDO DE HIERBAS DE MALLORCA Y AZAFRÁN

### INGREDIENTES

1 L DE CALDO DE PESCADO

250 ML DE VINO BLANCO SECO

125 ML DE OPORTO BLANCO

2 CUCHARADAS DE VERMÚ

30 ML DE HIERBAS DE MALLORCA SECAS

1 CEBOLLA BLANCA

CHILE O AJÍ

ZUMO DE LIMÓN

UNAS HEBRAS DE AZAFRÁN

250 G DE MANTEQUILLA FRÍA, CORTADA EN DADOS

PIMIENTA Y SAL

## ELABORACIÓN

- \* CORTAR LA CEBOLLA BLANCA EN DADITOS Y REHOGAR EN UNA SARTÉN HASTA QUE ESTÉ VIDRIOSAS.
- \* VERTER LAS HIERBAS DE MALLORCA SECAS.
- \* AÑADIR LOS OTROS INGREDIENTES EXCEPTO LA MANTEQUILLA Y DEJAR REDUCIR EL CALDO HASTA 1/3 DE SU VOLUMEN.
- \* AGREGAR LA MANTEQUILLA FRÍA Y TRITURAR EL CALDO 5 MINUTOS.
- \* INCORPORAR LAS SETAS ENOKI, Y CALENTAR LA SALSA A FUEGO LENTO SIN DEJAR QUE LLEGUEN A HERVIR.

## HOJAS DE PAK CHOI RELLENAS CON ARTICULACIONES DEL BOGAVANTE

### INGREDIENTES

4 HOJAS DE PAK CHOI

100 G DE PECHUGA DE POLLO SIN PIEL

CARNE DE LAS ARTICULACIONES DE BOGAVANTE

1 YEMA

125 ML DE NATA LÍQUIDA FRÍA

CHILE

ZUMO DE LIMÓN

SAL

## ELABORACIÓN

- \* TRITURAR LA PECHUGA DE POLLO BIEN FRÍA JUNTO CON LA YEMA DE HUEVO EN UNA BATIDORA HASTA OBTENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA. A MEDIDA QUE SE TRITURA, SE SAZONA CON EL CHILE, EL ZUMO DE LIMÓN Y LA SAL Y SE VA INCORPORANDO PAULATINAMENTE LA NATA GÉLIDA.
- \* BLANQUEAR LAS HOJAS DE PAK CHOI EN AGUA SALADA HIRVIENDO DURANTE 20 SEGUNDOS Y ENFRIÁNDOLAS ENSEGUIDA.
- \* DESDOBLAR LAS HOJAS SOBRE UN PAÑUELO Y RELLENAR CON LA PASTA ANTERIORMENTE PREPARADA Y CON LA CARNE DE LAS ARTICULACIONES DEL BOGAVANTE.
- \* ENVOLVER CADA HOJA EN CELOFÁN UNTADO CON ACEITE VEGETAL Y COCER AL HORNO A 90°C DURANTE 10 MINUTOS.

## MONTAJE

- \* VERTER LENTAMENTE EL CALDO DE HIERBAS DE MALLORCA Y AZAFRÁN HASTA CUBRIR EL FONDO DEL PLATO.
- \* SOBRE ESTE FONDO COLOCAR LOS MEDALLONES DE BOGAVANTE FORMANDO UN CÍRCULO.
- \* ACABAR EL MONTAJE DEL PLATO, DISPONIENDO LAS HOJAS DE PAK CHOI RELLENAS DE BOGAVANTE Y LAS SETAS ENOKI SOBRE LOS MEDALLONES.







# SÁNDWICH DE LENGUADO CON GAZPACHO DE PATATAS ACOMPAÑADO DE JUGO DE HIERBAS DE MALLORCA Y ÑORAS

PARA 4 PERSONAS

## GAZPACHO DE PATATAS INGREDIENTES

- 8 PATATAS MEDIANAS (QUE MANTENGAN LA FORMA TRAS LA COCCIÓN)
- 1 CUCHARADITA DE COMINO
- 4 RABANITOS
- 1 PEPINO PEQUEÑO
- 1 CEBOLLA BLANCA PEQUEÑA
- 500 ML DE CALDO DE POLLO O DE CARNE CON TROZOS DE JAMÓN IBÉRICO
- 2 CUCHARADAS DE VINAGRE DE VINO TINTO
- 2 CUCHARADAS DE ACEITE DE MALLORCA
- ZUMO DE LIMÓN
- 250 ML DE LECHE
- NUEZ MOSCADA
- 1 CUCHARADA DE CEBOLLINO CORTADO
- PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA Y SAL

## ELABORACIÓN

- \* COCINAR LAS PATATAS CON EL COMINO HASTA QUE ESTÉN BLANDAS, SACAR Y DEJAR ENFRIAR UN POCO.
- \* PELAR 5 DE LAS PATATAS CALIENTES, CORTARLAS A RODAJAS, SALPIMENTAR E INTRODUCIRLAS EN EL CALDO DE CARNE CON JAMÓN.
- \* ADEREZAR CON VINAGRE Y ACEITE.
- \* PELAR EL PEPINO Y LOS RABANITOS, QUITAR LAS PEPITAS Y CORTARLOS A RODAJAS FINAS.
- \* MEZCLAR CON LAS PATATAS Y DEJAR COLAR DURANTE 1 HORA. PASADO ESTE TIEMPO, CONDIMENTAR AL GUSTO.
- \* PELAR LAS PATATAS QUE QUEDAN Y VOLVER A COCINAR CON LA CEBOLLA PICADA, LA LECHE Y EL CALDO QUE QUEDA.
- \* CONDIMENTAR CON SAL, PIMIENTA Y NUEZ MOSCADA Y TRITURAR.
- \* A CONTINUACIÓN, DEJAR ENFRIAR Y MEZCLAR CON EL CEBOLLINO.

## JUGO DE HIERBAS DE MALLORCA SECAS Y ÑORAS INGREDIENTES

- 1 CEBOLLA ROJA
- 2 DIENTES DE AJO
- 2 ÑORAS
- 250 ML DE ZUMO DE NARANJA
- 1 CUCHARADA DE TOMATE CONCENTRADO
- 1 CUCHARADA DE ACEITE DE MALLORCA
- 20 ML DE HIERBAS DE MALLORCA SECAS
- 1 HOJA DE LAUREL
- 1 CUCHARADITA DE PIMIENTO DE ESPELETTE

## ELABORACIÓN

- \* CORTAR Y DESPEPITAR LAS ÑORAS, DESPUÉS SE SOFRÍEN LIGERAMENTE.
- \* RETIRAR LAS ÑORAS DEL ACEITE Y AÑADIR LA CEBOLLA ROJA PICADA Y EL AJO HASTA QUE ESTÉN DORADOS.
- \* AÑADIR EL CONCENTRADO DE TOMATE, LA HOJA DE LAUREL Y EL PIMIENTO DE ESPELETTE, SOFREÍR Y AÑADIR LAS HIERBAS DE MALLORCA SECAS Y EL ZUMO DE NARANJA.
- \* APROVECHAR LA PULPA DE LAS ÑORAS CON UNA CUCHARA Y AGREGAR A LA SALSA.
- \* DEJAR REDUCIR LA SALSA HASTA QUE ESPESE UN POCO, SAZONAR Y PASAR POR EL CHINO.

## RELLENO DE PECHUGA DE POLLO INGREDIENTES

- 100 G DE PECHUGA DE POLLO SIN PIEL
- 1 YEMA
- 125 ML DE NATA LÍQUIDA FRÍA
- CHILE
- ZUMO DE LIMÓN
- SAL

## ELABORACIÓN

- \* TRITURAR LA PECHUGA DE POLLO BIEN FRÍA JUNTO CON LA YEMA DE HUEVO EN UNA BATIDORA HASTA OBTENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA. A MEDIDA QUE SE TRITURA, SE SAZONA CON EL CHILE, EL ZUMO DE LIMÓN Y LA SAL Y SE VA INCORPORANDO PAULATINAMENTE LA NATA GÉLIDA.

## SÁNDWICH DE LENGUADO INGREDIENTES

- 1 KG DE FILETES DE LENGUADO
- 2 REBANADAS DE PAN TRAMEZZINO (PAN DE MOLDE ITALIANO)
- 200 G RELLENO DE PECHUGA DE POLLO
- ACEITE DE MALLORCA
- PIMIENTA Y SAL

## ELABORACIÓN

- \* SALPIMENTAR LOS FILETES DE LENGUADO Y CORTAR EL PAN DE MOLDE EN FORMA RECTANGULAR A LA MEDIDA DE LOS FILETES.
- \* UNTAR EL PAN DE MOLDE CON UNA CAPA FINA DEL RELLENO DE PECHUGA DE POLLO, ENCIMA DEL PAN COLOCAR UN FILETE DE LENGUADO Y UNTAR CON OTRA CAPA DE RELLENO DE POLLO, DE UN GRUESO DE UN DEDO, COLOCAR OTRO FILETE DE LENGUADO Y ACABAR CON OTRA CAPA DE RELLENO FINO Y FINALMENTE UNA REBANADA DE PAN DE MOLDE.
- \* REPETIR LA OPERACIÓN CON OTROS 2 FILETES DE LENGUADO.
- \* ENVOLVER LOS SÁNDWICHES EN PAPEL DE ALUMINIO LUBRICADO CON UN POCO DE ACEITE.
- \* COCER AL HORNO AL VAPOR DURANTE 12 MINUTOS.
- \* DESENVOLVER LOS SÁNDWICHES Y FREÍR EN UN SARTÉN CON ACEITE DE MALLORCA HASTA QUE ESTÉN DORADOS.
- \* CORTAR EN RACIONES CON UN CUCHILLO ELÉCTRICO.

## MONTAJE

- \* DISPONER EL GAZPACHO DE PATATA EN UNA CAZUELITA ACOMPAÑÁNDOLO CON LÍNEAS DEL JUGO DE HIERBAS DE MALLORCA Y ÑORAS EN SU SUPERFICIE.
- \* DISPONER EL SÁNDWICH DE LENGUADO EN EL PLATO JUNTO A LA CAZUELITA.







# ZABAIONE DE HIERBAS DE MALLORCA DULCES CON HELADO DE MANZANA Y HIERBAS DE MALLORCA

PARA 4 PERSONAS (COMO MÍNIMO)

## ZABAIONE O PONCHE DE CREMA INGREDIENTES

3 YEMAS  
10 ML DE HIERBAS DE MALLORCA DULCES  
40 ML DE CHAMPAGNE  
10 G DE AZÚCAR  
4 HOJAS DE GELATINA HIDRATADAS  
125 ML DE NATA BATIDA NO AZUCARADA  
UNAS GOTAS DE ZUMO DE LIMÓN

## ELABORACIÓN

- \* BATIR LAS YEMAS DE HUEVO JUNTO CON LAS HIERBAS DE MALLORCA, EL CHAMPAGNE Y EL AZÚCAR DENTRO DE UNA OLLA AL BAÑO MARÍA HASTA QUE LA PASTA EMPIECE A CUAJAR.
- \* AÑADIR CON MUCHO CUIDADO LA GELATINA HIDRATADA Y DEJAR REPOSAR DURANTE 1 HORA EN LA NEVERA.
- \* JUSTO ANTES DEL MONTAJE, AÑADIR CON CUIDADO LAS GOTAS DE ZUMO DE LIMÓN Y LA NATA BATIDA.

## HELADO DE MANZANA Y HIERBAS DE MALLORCA INGREDIENTES

1 MANZANA GRANDE  
30 G DE UVAS PASAS  
40 ML HIERBAS DE MALLORCA MEZCLADAS  
50 G DE MANTEQUILLA  
ZUMO DE LIMÓN  
250 ML DE LECHE  
250 ML DE NATA  
4 YEMAS  
2 HUEVOS  
100 G DE AZÚCAR  
MEDIA VAINA DE VANILLA  
CANELA EN POLVO

## ELABORACIÓN

- \* PELAR, DESHUESAR Y CORTAR LA MANZANA Y SALPICARLA CON ZUMO DE LIMÓN.
- \* PONER LA MANTEQUILLA EN UNA SARTÉN HASTA QUE SE DORE, AÑADIR LOS DADOS DE MANZANA Y LAS HIERBAS DE MALLORCA MEZCLADAS.

\* CONDIMENTAR CON UNA PIZCA DE CANELA Y DEJAR CONFITAR COMPLETAMENTE. SE RESERVA PARA QUE ENFRÍE.

\* BATIR LA LECHE, LA NATA, LOS HUEVOS, EL AZÚCAR Y LA PULPA DE UNA VAINA DE VAINILLA AL BAÑO MARÍA HASTA QUE SE CALIENTE, PERO SIN DEJAR QUE LLEGUE A HERVIR.

\* TRASPASAR LA MEZCLA A UNA HELADORA Y CONGELAR.

\* CUANDO LA MEZCLA ESTÉ CONGELADA Y DE CONSISTENCIA ESPESA, AÑADIR LAS MANZANAS Y GUARDAR EN EL CONGELADOR.

## MONTAJE

\* UTILIZAR UNA MANGA PASTELERA Y RELLENAR EL FONDO DE UNA COPA DE CAVA CON EL HELADO DE MANZANA Y HIERBAS DE MALLORCA.

\* SOBRE EL HELADO AÑADIR UN PAR DE CUCHARADAS SOPERAS DE ZABAIONE.

\* SOBRE EL ZABAIONE, OTRA CAPA DE HELADO DE MANZANA Y HIERBAS DE MALLORCA.

\* PARA TERMINAR, UNA ÚLTIMA CAPA DE ZABAIONE.









1

2

3





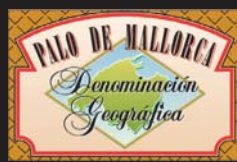
4

5

6



# 1 2 3







4

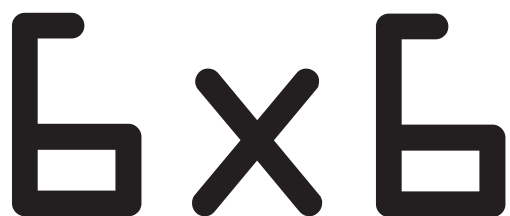
5

6









DE LAS ISLAS BALEARES

6 COCINEROS CON ESTRELLAS MICHELIN  
6 ALIMENTOS CON DENOMINACIÓN DE CALIDAD

#### Agradecimientos

La consejera de Agricultura y Pesca desea agradecer su inestimable y desinteresada colaboración a todos los cocineros que nos han prestado su tiempo, su buen hacer y, por supuesto, sus recetas, que son la base y el argumento del presente libro.

Asimismo, cabe destacar el trabajo y el interés mostrado por todos los consejos reguladores, en una estrategia conjunta, con vistas a que esta primera edición saliese adelante.

Por último, hay que mencionar la generosa participación del maestro cocinero Antoni Piña por su asesoramiento.





**Govern  
de les Illes Balears**

Conselleria  
d'Agricultura i Pesca



[WWW.ILLESBALEARSQUALITAT.ES](http://WWW.ILLESBALEARSQUALITAT.ES)