

CASA
DECOR
2023

Doux
HERITAGE

El recetario SIXTYPRO con más herencia

XTONE



CURATED BY

SIXTY *PRO*

Expertos en el diseño, creación y distribución de mobiliario de cocina y ebanistería de alta gama.

SIXTYPRO

En SixtyPro creemos que la cocina es el corazón de la casa, el lugar en el que compartir recuerdos con nuestros seres queridos con un buen plato de comida en la mesa o recreando nuestras recetas favoritas.

Es por ello que en esta edición de Casa Decor 2023 hemos querido hacer una oda a la herencia gastronómica y cultura española, no solo con nuestro espacio “Doux Heritage”, sino también con este recetario.

Contando con la colaboración de seis grandes chefs y personalidades de la gastronomía se ha elaborado este recetario con platos inspirados en España y nuestra herencia que ahora podrás recrear en la cocina de tu casa.

Ensalada MEDITERRÁNEA Y QUESO MATO



by Begonia Fraire

Begonia Fraire, dueña y chef de Etimo lugar en el que une la historia de Extremadura con la cultura gastronómica. La chef reinterpreta las recetas tradicionales de su tierra en platos de gran belleza donde la esencia del producto queda intacta.

@be_fraire
@etimorestaurante

Ingredientes

3 uds de cogollos
8 gajos de naranja a piel
6 uds de aceitunas kalamata sin hueso
12 uds de mini berros rojos
12 uds de mini berros verdes
12 uds de brotes de hinojo
1/2 hinojo.

EMULSIÓN INESTABLE (DRESSING)

150 gr de aceite oliva virgen
50 gr de aceite de humo
80 gr de vinagre chardonnay
80 gr de trozos de gajos de naranja
40 gr de piñones tostados
c/s sal maldon
3 vueltas de pimienta negra
1/2 ralladura de naranja

MATO

2 litros de nata
6 litros de leche de cabra
240 gr de vinagre de chardonnay
40 gr de sal fina

Elaboracion

Para el mato, mezclar leche y nata en una olla y calentar a 90º, en este momento añadir vinagre y sal y reposar mínimo hasta que enfríe, una vez haya enfriado escurrimos y separamos la parte solida de la liquida, la parte liquida nos deshacemos de ella y la sólida la vamos a poner en coladores con paño de queso o en una bandeja de agujeros. Reposar en frio dos días apretando de vez en cuando para eliminar todo el líquido. Cuando este seco iremos cogiendo las bolitas y pondremos unos 100 gr por ensalada, rompiéndolo con la mano y haciendo pequeñas rocas. Para su mantenimiento lo mejor es dejarlo en su telas de queso. Como mucho este queso tendrá una durabilidad de 5 días desde que seca, cuanto más fresco esta más sabroso. Hay que empezar a elaborar producción unas 48 horas antes. Irán 120 gr de queso mato por receta. De cada receta salen aproximadamente 22 raciones.

Para la emulsión, mezclamos todos los ingredientes bien, sacamos unos gajos a piel de la naranja sin nada de albedo. Una vez hayamos hecho esto dejamos en reposo como 30' y servimos. NOTA: tostamos los piñones a 160º hasta que cojan color dorados.

Deshojaremos los cogollos y los meteremos en agua fría, una vez los hayamos bañado bien, escurriremos el agua sin ser muy precisos, dejándolos algo húmedos los llevaremos a un recipiente y los bañaremos con algo de aceite y sal y dejaremos que marinen unos minutos. Sacaremos los gajos de naranja a piel y cortaremos los berros y los brotes de hinojos y lo añadiremos al ball de los cogollos. Cortaremos las kalamatas por la mitad y horizontal y vertical. Hinojos: los partimos a la mitad, los ponemos en el grill con un poco de aceite hasta que se vayan cocinando poco a poco y sacando maillar, tienen que estar

Colocamos los cogollos y los iremos poniendo de manera irregular en el plato junto con el hinojo, después pondremos el mato y a continuación la naranja y las kalamatas, al final pondremos todos los brotes por el plato. Terminaremos con la emulsión inestable siendo generosos y que caiga de todo lo que lleva.

Gaspacho DE FRESAS



by Teresa J. La Blanca



Madrileña de pura cepa y amante de los productos que tenemos en nuestro país. Desde pequeña me ha gustado la gastronomía. Tras mi paso en el programa Masterchef decidí abrir mi propio restaurante y cumplir un sueño. Se encuentra ubicado en pleno centro de Madrid y se llama “DICHARACHERO”, el nombre hace honor a mi personalidad ya que me considero algo parlanchina.

La cocina que hago es principalmente tradicional, dándole siempre un toque personal. La carta de mi restaurante se sustenta en un concepto de tapas sofisticadas para compartir

@teresamchefio
@dicharachero_madrid

Ingredientes

1 kg de tomates pera maduros

750gr de fresas

Media cebolla morada

Un pepino (pelado y quitando las pepitas del centro, yo 1/4 lo he guardado para hacer cuadraditos y usarlo para emplatar)

Una zanahoria pelada y cortada

Un diente de ajo grande sin germen

Un pimiento rojo sin pepitas ni venas. Tamaño pequeño/mediano

Un chorro de un buen vinagre de jerez (20 ml, ya depende si os gusta más o menos potente)

Sal

Aceite de oliva del bueno (100/150 ml aproximadamente)

Un manojo de albahaca

Elaboracion

Le quitamos el sombrero a las fresas y troceamos todos los ingredientes.

Trituramos toda la verdura y la fruta en un vaso americano con sal y vinagre. Cuando empiece a estar todo integrado pondremos aceite a hilo fino. Trituramos bien, de menos a más y hasta que tenga la textura deseada. Probamos y rectificamos de sal o vinagre a nuestro gusto. Conservamos en nevera mínimo 2 horas antes de consumir.

Para el aceite de albahaca vamos a escaldar sus hojas 15 segundos en agua a punto de ebullición (esto es para fijar la clorofila y que tenga un color verde intenso). Cortaremos cocción sumergiendola albahaca en agua con hielo. Secamos con papel de cocina, trituramos con túrmix y un buen chorro de aceite. Conservamos en un biberón.

Cortamos parte del pepino en brunoise y hacemos lo mismo con una fresa.

Emplatamos poniendo primero el gazpacho frío, después un poco de pepino y fresas en brunoise. Ponemos unas gotas de aceite de albahaca y yo además he agregado unas flores comestibles para que quede más bonito el plato.

Higado de Pato, ESCABECHE DE MAIZ



by Kiko Moya



Kiko Moya es un chef español conocido por su destreza en la cocina y su innovación gastronómica. Es el chef principal del restaurante L'Escaleta en Alicante, España, que ha sido galardonado con dos Estrellas Michelin y tres Soles Repsol.

@kikomoya

Ingredientes

ESCABECHE DE MAIZ (40 gr. Rac,
20 rac)

300 gr de maíz dulce lata
400 gr de escabeche líquido
1 gr de xantana
100 gr aceite neutro de maíz.

BIZCOCHO DE MAIZ DULCE (16 gr rac,
20 rac)

115 gr. De huevos enteros
35 gr. De azúcar
27.5 gr de miel de caña
70 gr harina de maíz amarillo.
45 gr. De Maseca
80 gr. De mantequilla avellana

ESCABECHE: (1.5 litros)

200 gr. Aceite de oliva 0.4
70 gr, ajo (una cabeza)
750 gr de cebolla juliana
500 gr. Carlota pelada
100 gr de jengibre
2 gr pimienta Jamaica
2 gr semillas de cilantro
2 gr laurel
3 gr de cardamomo verde
6 gr de limón negro
0.05 gr de azafrán
10 gr de sal
300 gr vinagre
300 gr de vino blanco
2000 gr de caldo de ave rúbio

Harina de maíz negro (0.5 gr)
Escalopes de Foie de Pato fresco (20 gr rac)
Brotos de cilantro fresco (1 gr)

Elaboracion

Para el escabeche:

Calentamos el aceite, a continuación rehogamos los ajos y la cebolla, agregamos la carlota y el jengibre así como las especias. Rehogamos la mezcla y añadimos el vinagre y el vino blanco , dejamos reducir hasta la mitad, añadimos el caldo de ave y dejamos que hierba una media hora. Reservar.

Para el escabeche de maíz:

Trituramos el maíz con el caldo de tiraje hasta que quede una masa fina y uniforme. Añadiremos el caldo de escabeche, la xantana y el aceite hasta emulsionar. Reservamos

Para el hígado escabechado:

Marcamos ligeramente los escalopes, a continuación los añadimos al escabeche hirviendo. Retirar rápidamente y dejar la infusión fuera del fuego. Dejar los escalopes en el escabeche de un día para otro.

Para el bizcocho de maíz:

Batimos los huevos ligeramente, añadimos los ingredientes y por último la mantequilla avellana. Amasamos hasta que esté bien incorporada. Coceremos a 170 Cº durante 12 min, reservar. Para el emplatado rallar directamente la masa.

Chipiron

CON AJI DE GALLINA Y ROBUCHON



by Javier Aranda



Javier Aranda ofrece en su cocina y en su restaurante Gaytán el balance perfecto entre vanguardia, respeto y orgullo a sus raíces. Con el conocimiento del recetario tradicional y con el dominio de las técnicas más vanguardistas, aprendidas durante sus años de formación y experiencia en grandes cocinas, Aranda interpreta el sabor y la textura de recetas tradicionales dándoles ese refinamiento que las hace distintivas en su mesa

@javierarandachef
@restaurantegaytan

Ingredientes

CHIPIRÓN

8 unidades de chipirón
20 gr de mantequilla noisette
10 gr de vino fino

PURÉ ROBUCHÓN

1 kilo de patata ratte
1 kilo de mantequilla

AJÍ DE GALLINA

250 gr de cebolla morada
3 unidades de dientes de ajo
2 cucharadas de pasta de ají amarillo
100 gr de caldo de ave
1 litro de leche evaporada
2 unidades de jugo de lima
1 cucharada de comino
2 cucharadas de colorante alimenticio
20 unidades de galletas maría

POLVO DE KIKOS

1 bolsa de kikos

Elaboracion

Limpiamos los chipirones separando cabeza y patas, retiramos pluma y cabeza. Marcamos en sartén con mantequilla noisette y flambeamos con vino fino.

Trituramos en thermomix la cebolla, el ajo y la pasta de ají con el caldo de ave. Añadimos las galletas maría y volvemos a triturar hasta dejar una pasta fina. Introducimos la leche, el jugo de lima, el comino, y el colorante. Ponemos a punto de sal y programamos 60 minutos a 90 grados. Pasado ese tiempo trituramos a velocidad 10 durante 2 minutos, colamos y reservamos.

Cocemos la patata ratte en agua, pelamos y pasamos por tamiz. Mantecamos en olla añadiendo poco a poco la mantequilla hasta tener la textura deseada. Ponemos a punto de sal e introducimos en manga.

Trituramos los kikos en thermomix hasta crear un polvo grueso.

MONTAJE

Ponemos el chipirón marcado en el plato, napamos con el ají y pintamos con el robuchon. Colocamos las patitas debajo del cuerpo y espolvoreamos con el polvo de kikos.

Gambas DE HUELVA AL CURRY



by Babi Sued



Babi, chef emprendedora que a lo largo de su vida ha viajado para conocer diferentes culturas gastronómicas y que finalmente ha obtenido éxito creando una cocina única fusión asiática en las casas de los clientes. Este proyecto tan innovador de experiencias gastronómicas a domicilio se llama EATNEY.

@chef.babi

Ingredientes

SALSA DE CURRY:

Cebolla grande – media.
Dientes de ajo – 4 uds.
Jengibre fresco – 1 pizca.
Cúrcuma – ½ cucharada pequeña.
Sal – 1 pizca.
Lima – 1 ud.

GUARNICIÓN (OPCIONAL)

Arroz basmati – 500 grs.

Gambas de huelva frescas – 30 uds.

Curry butter chicken masala en polvo – 3 pizcas.
Pasta de curry butter chicken – 2 cucharaditas
Tomate frito – 105 grs.
Leche de coco – 600 mls.
Nata – 370 mls.
Aceite o mantequilla – 1 pizca.

DECORACIÓN:

Cilantro – 1 pizca.
Cacahuets tostados – 1 pizca.

Elaboracion

Pelamos las gambas, las limpiamos (eliminando las tripas), las cortamos en 3 o 4 trozos y añadimos sal.

Calentamos la sartén, añadimos un chorro de aceite o una pizca de mantequilla sobre ella y marcamos las gambas unos segundos (para que se doren, pero no se cocinen demasiado). Las retiramos y dejamos reposar.

Para la salsa de curry, en la misma sartén, añadimos un chorro de aceite o pizca de mantequilla, el ajo picado (sin germen), la cebolla y el jengibre picados muy finos y los dejamos sofreír con una pizca de sal hasta que estén dorados y bien cocinados.

Una vez que el sofrito está listo, añadimos los polvos de curry, la cúrcuma e inmediatamente, la pasta de curry y el tomate frito para evitar que se quemen las especias. Removemos todo bien y dejamos cocinar unos minutos para que se evapore la humedad.

Añadimos sobre el sofrito la leche de coco y la nata, removemos bien y lo dejamos reducir a fuego suave durante media hora aproximadamente, hasta que adquiera una textura cremosa. Ir vigilando y removiendo de vez en cuando para que no se pegue abajo.

Vertemos las gambas marcadas en la salsa de curry para que se acabe de cocinar todo junto y adquiera más sabor.

Mientras se puede cocinar como guarnición un arroz basmati. Cocemos el arroz en agua con sal y un sofrito de ajo.

Tartaletas BOURDALOUE



by Sylvain Vernay

AMASANDO
CON
SYLVAIN
VERNAY

PANADERÍA
Y REPOSTERÍA
EN CASA

LAROUSSE

gourmetier.com

Sylvain Vernay es un influencer gastronómico francés amante de la panadería y repostería. Presenta su nuevo Libro “Amasando con Sylvain Vernay” en el que da respuesta a muchas de las preguntas que se le plantean sobre panadería, bollería artesanal y repostería.

@sylvain_vernay

Libro: Amasando con Sylvain Vernay (Larousse)

Ingredientes

(para 5 tartaletas de 10 cm de diámetro y 2 cm de alto)

CREMA DE ALMENDRA

80 g de azúcar glas
80 g de almendra molida
8 g de maicena
1 huevo (60 g)
Un chorrito de Cointreau

MASA QUEBRADA

240 g de harina
30 g almendra molida
120 g de mantequilla (punto pomada)
80 g de azúcar glas
55 g de huevo

PERAS EN ALMÍBAR

3 peras Conferencia no muy maduras
250 ml de agua
50 g de azúcar
Media vaina de vainilla
Un chorro de limón
Unas hebras de azafrán

Elaboración

Preparar y hornear las bases de las tartaletas.

Forrar los moldes con la masa quebrada (si viene preparada). En caso de hacer la masa: mezclar todos los ingredientes sin insistir. Estirar la masa entre dos hojas de papel vegetal y dejarla endurecerla en la nevera hasta poder forrar los moldes. Hornear las bases en blanco a 160 °C durante 30 minutos. Dejar enfriar.

Preparar las peras.

Pelar, descorazonar y cortar a la mitad las peras. Cocerlas a fuego medio-bajo en un almíbar de agua, azúcar, las semillas de media vainilla, un chorro de zumo de limón y unas hebras de azafrán hasta que estén hechas. Colar las peras y dejarlas enfriar. Dejar reducir el almíbar a la mitad y reservar.

Hacer cortes transversales en cada mitad de las peras.

Preparar la crema de almendra.

Batir la mantequilla en punto pomada. Añadir el azúcar glas, la almendra, la maicena y el huevo batido y mezclar.

Poner una capa fina de crema de almendra en las bases horneadas y alisar. Colocar encima las peras cortadas. Espolvorear con almendras fileteadas. Hornear a 180 °C durante 25 minutos. Al sacar las tartaletas del horno, pintarlas con el almíbar.

@sixtypro_madrid
C/ Hernani 60, 28020 Madrid.
C/ Castelló 89, 28006, Madrid.

SIXTYPRO