

## Fideos de Alforfon y carbonara barbacoa

Ingredientes:	Cantidades:
Fideos de alforfon Para 1 litro de sifón:	160 gr.
Cebolla	1 unidad
Nata	1ltr.
Maiz Tostado (quicos)	2 bolsitas

### Elaboración:

- 1) Cocer la pasta y refrescar, conservar de la forma habitual para estos casos.
- 2) Elaborar una carbonara clásica cortando la cebolla en juliana, y rehogar el conjunto, infusionar con la nata y el maiz, triturar, colar, meter en sifón y cargar.
- 3) Saltear la pasta con verduritas dados, y mojar con hondashi y agua. Calentar todo el conjunto

### Montaje:

- 1) En plato colocar la pasta dándole la altura mayor posible, rellenar la pasta con el sifón



## Puré de Manzana al Cacao y Reducción de PX

Ingredientes:	Cantidades:
Manzanas	500 gr.
Chocolate puro en polvo	100 gr.
Vino dulce PX	1 litro

### Elaboración:

- 1) Quitar los corazones de las manzanas, limpiar y cortar por la mitad, disponiéndolas en una plancha de horno.
- 2) Espolvorearlas con el cacao y hornear durante 20 minutos a 180°C
- 3) Pasar el conjunto por trituradora y colar
- 4) En un cazo disponer el PX y dejar al fuego hasta que reduzca a una cuarta parte de su volumen

### Montaje:

En plato colocar el puré en un lateral rayándolo por encima con la reducción de PX

## Ajo Blanco y Negro

Ingredientes:	Cantidades:
Almendras	150 gr.
Ajo	6 a 8 dientes
Agua	c/s
Tinta de sepia	c/s

### Elaboración:

- 1) Mezclar todos los ingredientes en la trituradora hasta obtener una mezcla homogénea
- 2) Combinar los colores al gusto
- 3) Decorar con brotes o ensalada

Valencia, 19 de febrero de 2010