

03-Oct-2014

PORCENTAJE: 61%

y con sus chefs. El taller de cocina consistía en aprender a elaborar dos platos, un principal y un postre, con quesos President. Durante esa mañana pude conocer a grandes bloggers que seguía de hace tiempo y que tenía ganas de conocer.

El primer plato que elaboramos fue una **ternera "sancominada" con crema de quesos President y frutos secos y aire de manzana**. El artista de los fogones que nos dio la masterclass fue el gran chef **José Luque**. Este gran chef llegó al Restaurante "El Jardín" en Septiembre de 2005. Es experto en cocina tradicional, madrileña y de autor y le gusta combinar las recetas más conservadores con ciertos toques de innovación y frescura. Luque tiene experiencia reconocida como Jefe de Cocina en diversos restaurantes y hoteles y ha realizado y diseñado reconocidas Jornadas Gastronómicas nacionales e internacionales. Lleva 17 años en el sector, un artista en toda regla.

La receta de la ternera sancominada lleva su trabajo pero el resultado, como podeis comprobar, es inmejorable. Algunos de nosotros tuvimos la oportunidad de echar un mano al chef como podéis comprobar jeje.



Aquí el resultado.... impresionante como estaba. Es uno de los platos que tiene el menú degustación del Hotel Intercontinental.



Finalizada la ternera recorrimos el hotel a través de sus interminables pasillos hasta llegar a la zona de la pastelería donde pudimos conocer al inmenso pastelero **Jesús**

03-Oct-2014

PORCENTAJE: 56%

de la Puebla que nos enseñó un postre sencillo y espectacular . **Pastel con queso, teja de queso rallado con cuscús de sablé y anís en grano.** Jesus de la Puebla dispone de una amplia experiencia como Jefe de Pastelería de los mejores restaurantes y hoteles de Madrid. Asumió el cargo en el Hotel Palace, el restaurante Pedro Larrumbe, el Hotel Ritz y, desde 2007, en el Hotel InterContinental Madrid. (un CV inmejorable). Tiene también especialización en numerosas técnicas de pastelería y repostería, entre las cuales cabe destacar la elaboración de turrone, el caramelo y el chocolate. Presentó hace poco una selección de postres basados en el madroño, el fruto madrileño por excelencia, aunque muchas veces olvidado, así como recetas más clásicas como los bartolillos y las torrijas.

Estuvimos expectantes ante la elaboración del postre y cuando lo probamos nos quedamos boquiabiertos de la cremosidad y sabor del postre.



[INICIO](#) › [COCINA](#) › [RECETAS](#)

Diálogo y Atout France organizan el taller de cocina “Entre Fogones” en el Hotel Intercontinental de Madrid

Por [Soyelchencho](#)



El pasado 1 de octubre tuve la oportunidad de asistir a un evento en las cocinas del Hotel Intercontinental a un taller de cocina <“Entre Fogones”> organizado por “[Diálogo](#)”, Asociación de Amistad Hispano-Francesa, y “Atout France” en el marco de la Fiesta de la Gastronomía y con la colaboración de [President](#), la famosa **marca** de quesos.

Destacar que, hablando en plata, “flipamos” con las cocinas del Hotel Intercontinental y con sus chefs. El taller de cocina consistía en aprender a elaborar dos platos, un principal y un postre, con quesos President. Durante esa mañana pude conocer a grandes blogueros que seguía de hace tiempo y que tenía ganas de conocer.

El primer plato que elaboramos fue una **ternera “sancominada” con crema de quesos President y frutos secos y aire de manzana**. El artista de los fogones que nos dio la masterclass fue el gran chef **José Luque**. Este gran chef llegó al Restaurante “El Jardín” en Septiembre de 2005. Es experto en cocina tradicional,

03-Oct-2014

PORCENTAJE: 46%

madrileña y de autor y le gusta combinar las recetas más conservadoras con ciertos toques de innovación y frescura. Luque tiene experiencia reconocida como Jefe de Cocina en diversos restaurantes y hoteles y ha realizado y diseñado reconocidas Jornadas Gastronómicas nacionales e internacionales. Lleva 17 años en el sector, un artista en toda regla.

La receta de la ternera sancominada lleva su trabajo pero el resultado, como podeis comprobar, es inmejorable. Algunos de nosotros tuvimos la oportunidad de echar un mano al chef como podéis comprobar jeje.



Aquí el resultado.... impresionante como estaba. Es uno de los platos que tiene el menú degustación del Hotel Intercontinental.



Finalizada la ternera recorrimos el hotel a través de sus interminables pasillos hasta llegar a la zona de la pastelería donde pudimos conocer al inmenso pastelero **Jesús de la Puebla** que nos enseñó un postre sencillo y espectacular . **Pastel con queso, teja de queso rallado con cuscús de sablé y anís en grano.** Jesus de la

03-Oct-2014

PORCENTAJE: 49%

puebla dispone de una amplia experiencia como Jefe de Pastelería de los mejores restaurantes y hoteles de Madrid. Asumió el cargo en el Hotel Palace, el restaurante Pedro Larrumbe, el Hotel Ritz y, desde 2007, en el Hotel InterContinental Madrid. (un CV inmejorable). Tiene también especialización en numerosas técnicas de pastelería y repostería, entre las cuales cabe destacar la elaboración de turrónes, el caramelo y el chocolate. Presentó hace poco una selección de postres basados en el madroño, el fruto madrileño por excelencia, aunque muchas veces olvidado, así como recetas más clásicas como los bartolillos y las torrijas.

Estuvimos expectantes ante la elaboración del postre y cuando lo probamos nos quedamos boquiabiertos de la cremosidad y sabor del postre.



EVENTOS BLOGUEROS

Diálogo y Atout France organizan el taller de cocina “Entre Fogones” en el Hotel Intercontinental de Madrid

Publicado por Sergio Señor Galán × 3 octubre, 2014 en 8:45



El pasado 1 de octubre tuve la oportunidad de asistir a un evento en las cocinas del Hotel Intercontinental a un taller de cocina <“Entre Fogones”> organizado por “Diálogo”, Asociación de Amistad Hispano-Francesa, y “Atout France” en el marco de la Fiesta de la Gastronomía y con la colaboración de President, la famosa marca de quesos.

Destacar que, hablando en plata, “flipamos” con las cocinas del Hotel Intercontinental y con sus chefs. El taller de cocina consistía en aprender a elaborar dos platos, un principal y un postre, con quesos President. Durante esa mañana pude conocer a grandes bloggers que seguía de hace tiempo y que tenía ganas de conocer.

El primer plato que elaboramos fue una **ternera “sancominada” con crema de quesos President y frutos secos y aire de manzana**. El artista de los fogones que nos dio la masterclass fue el gran chef **José Luque**. Este gran chef llegó al Restaurante “El Jardín” en Septiembre de 2005. Es experto en cocina tradicional, madrileña y de autor y le gusta combinar las recetas más conservadoras con ciertos toques de innovación y frescura. Luque tiene experiencia reconocida como Jefe de Cocina en diversos restaurantes y hoteles y ha realizado y diseñado reconocidas Jornadas Gastronómicas nacionales e internacionales. Lleva 17 años en el sector, un artista en toda regla.

La receta de la ternera sancominada lleva su trabajo pero el resultado, como podéis comprobar, es inmejorable. Algunos de nosotros tuvimos la oportunidad de echar un mano al chef como podéis comprobar jeje.

Páginas Vistas Día
12.415

Visitas Únicas Día
7.449

Usuarios Únicos Día
2.483

RECETASDECOCINADESERGIO.com

Valor Pub: 47,8 €

Reputación: 204

Ranking: 8.960,0

03-Oct-2014

PORCENTAJE: 95%



Aquí el resultado.... impresionante como estaba. Es uno de los platos que tiene el menú degustación del Hotel Intercontinental.



Finalizada la ternera recorrimos el hotel a través de sus interminables pasillos hasta llegar a la zona de la pastelería donde pudimos conocer al inmenso pastelero **Jesús de la Puebla** que nos enseñó un postre sencillo y espectacular. **Pastel con queso, teja de queso rallado con cuscús de sablé y anís en grano.** Jesus de la puebla dispone de una amplia

03-Oct-2014

PORCENTAJE: 62%

experiencia como Jefe de Pastelería de los mejores restaurantes y hoteles de Madrid. Asumió el cargo en el Hotel Palace, el restaurante Pedro Larrumbe, el Hotel Ritz y, desde 2007, en el Hotel InterContinental Madrid. (un CV inmejorable). Tiene también especialización en numerosas técnicas de pastelería y repostería, entre las cuales cabe destacar la elaboración de turrones, el caramelo y el chocolate. Presentó hace poco una selección de postres basados en el madroño, el fruto madrileño por excelencia, aunque muchas veces olvidado, así como recetas más clásicas como los bartolillos y las torrijas.

Estuvimos expectantes ante la elaboración del postre y cuando lo probamos nos quedamos boquiabiertos de la cremosidad y sabor del postre.



Páginas Vistas Día
228.245

Visitas Únicas Día
113.012

Usuarios Únicos Día
105.113

DIRECTO AL PALADAR

08-Oct-2014

PORCENTAJE: 57%

Valor Pub: 1.215,0 €

Reputación: -

Ranking: ,0

Ternera sancominada y copa de pastel de queso, las recetas del taller de cocina original Entre Fogones

08 de octubre de 2014 | 13:01 CET



Liliana Fuchs

Google+

@akane86

Editor en Directo al Paladar



Comentarios 4

Dentro de las actividades de la [Semana de la Gastronomía Francesa](#), la pasada semana se celebró el **taller Entre Fogones en el Hotel InterContinental de Madrid**. Organizado por la Asociación Diálogo y Atout France, en colaboración con el Grupo Lactalis que aportó productos de su gama Président, los asistentes aprendimos a elaborar dos recetas originales que combinan la cocina francesa con la española.

De este modo, José Luque, chef del restaurante El Jardín del Hotel Intercontinental nos propuso recrear una de sus preparaciones más populares, la **ternera Sancominada**, en homenaje a su abuelo, mientras que el maestro pastelero del mismo hotel, Jesús de la Puebla, nos enseñó un postre muy sencillo pero original con su **copa de pastel de queso con teja de queso y cuscús de sablé y anís**. ¿Os apetece probarlos?

Ternera sancominada con cremas de queso y frutos secos

Páginas Vistas Día
228.245

Visitas Únicas Día
113.012

Usuarios Únicos Día
105.113

DIRECTO AL PALADAR

Valor Pub: 1.032,0 €

Reputación: -

Ranking: ,0

08-Oct-2014

PORCENTAJE: 49%



Si os extraña encontrar el término *sancominada* no os preocupéis, ya que podemos decir que es una invención del chef José Luque al desarrollar un método para cocinar y presentar la carne **inspirándose en la cocina de su abuelo**. Consiste en dejar macerar la ternera con una mezcla de especias muy aromática, para luego cortarla fina y servirla con un variado de cremas de quesos y otros ingredientes que podemos componer a nuestro gusto.



La cocina de José Luque goza de reconocido prestigio y es que el chef elabora recetas de gran calidad sin dejarse llevar demasiado por modas internacionales o fusiones demasiado rebuscadas. En su carta dominan platos en los que **apuesta por productos locales y se inspira en recetas tradicionales** que reinterpreta para darles un toque sofisticado y actual, sin renunciar a las últimas técnicas culinarias pero sin perder nunca de vista sus orígenes o la calidad de la materia prima.

Páginas Vistas Día
228.245

Visitas Únicas Día
113.012

Usuarios Únicos Día
105.113

DIRECTO AL PALADAR

Valor Pub: 1.297,8 €

Reputación: -

Ranking: ,0

08-Oct-2014

PORCENTAJE: 61%



El chef es además un gran interlocutor y se le da muy bien ejercer de profesor, derrocha simpatía y es muy cercano en el trato. Sus talleres y exhibiciones culinarias se han ganado cierta fama merecida, y es que es un placer verle en acción mientras se aprenden técnicas y trucos sencillos que se puedan poner en práctica en la cocina de un hogar normal.

- **Ingredientes para 10 comensales:** 1 kilo de carne de ternera (carrillera o falda), 70 gramos de puerro, de apio, de ajo, de zanahoria y de cebolla, pimienta negra, laurel, tomillo, pimentón dulce y picante, cominos enteros, frutos secos variados, tarrinas de queso variadas, brotes vegetales, aceite de oliva virgen extra, sal.

Cocinar la carne de ternera en el caldo que prepararemos con las verduras, un poco de aceite, laurel y sal. Preparar una mezcla de pimentón dulce y picante, cominos machacados con las manos, tomillo, sal y pimienta negra, y **embadurnar bien la carne, dejándola reposar** al menos 1 hora. Cortar en láminas finas y distribuir en una fuente. Montar el plato adornando con pequeñas porciones de cremas de queso, frutos secos al gusto, aceite de oliva, brotes vegetales, tomatitos, aceite, etc.



Para el emplatado final, José Luque y su equipo elaboraron además un **aire de manzana**, que se puede preparar con 1/2 litro de zumo de manzana y 5 g de lecitina de soja. La mezcla se bate y se inyecta aire hasta que se crea una espuma llena de burbujas, ligerísima pero con un aroma potente. En el hotel preparan la ternera macerándola al vacío, pero la idea general del plato se puede recrear sin problemas en casa.

Pastel con queso, teja de queso rallado con cuscús de sablé y anís en grano

Páginas Vistas Día
228.245

Visitas Únicas Día
113.012

Usuarios Únicos Día
105.113

DIRECTO AL PALADAR

Valor Pub: 1.173,5 €

Reputación: -

Ranking: ,0

08-Oct-2014

PORCENTAJE: 55%



Tras atravesar las entrañas del hotel, todo un submundo de pasillos, escaleras y estancias de todo tipo, nos dirigimos al área dulce donde nos recibió un maravilloso aroma, y **Jesús de la Puebla, jefe de pastelería del InterContinental**. Este maestro pastelero lleva muchas décadas de experiencia y formación continua en todos los ámbitos del mundo dulce, y ha sido jefe de pastelería de diversos hoteles y restaurantes.

Sus conocimientos y su dominio de la técnica son más que palpables al verle en acción rodeado de todos los instrumentos típicos del mundo pastelero. Para el taller nos propuso elaborar un postre muy fácil donde **el gran protagonista es el queso en diversas texturas**, una apuesta original pero muy práctica ya que no requiere invertir mucho tiempo ni precisa grandes conocimientos en técnicas de repostería.



- **Ingredientes para 10 comensales:** 500 g de harina, 300 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 25 g de anís en grano, 2 huevos, 1 kg de queso cremoso estilo Rondelé mousse natural, 200 g de azúcar, 1 kg de nata, mermelada al gusto, queso rallado no muy graso.

Hay que elaborar por separado tres partes de la receta antes del montaje en la copa, pero son pasos muy sencillos y rápidos que se pueden preparar sobre la marcha en el mismo momento.

Páginas Vistas Día
228.245

Visitas Únicas Día
113.012

Usuarios Únicos Día
105.113

DIRECTO AL PALADAR

Valor Pub: 1.132,1 €

Reputación: -

Ranking: ,0

08-Oct-2014

PORCENTAJE: 53%



Comenzamos con la **base de sablé y anís**. Batir la mantequilla fría troceada con el azúcar. Añadir los huevos de uno en uno, batiendo bien, la harina y por último el anís en grano. Dejar enfriar 10 minutos en la nevera. Precalentar el horno a 180°C, estirar la masa en rectángulos no muy finos en una bandeja y hornear hasta que se dore. Dejar enfriar.

Para la **teja de queso** que decorará el plato, simplemente formar montoncitos de queso rallado, que no sea muy graso, en una bandeja de horno y hornear unos 5 minutos, hasta que se hayan formado tejas sólidas ligeramente doradas. Se pueden dejar enfriar sobre un rodillo o molde cilíndrico para darle forma.



Semimontar la nata, procurando que no se monte demasiado, los picos al retirar las varillas se tienen que desmoronar, ya que de lo contrario se nos podría cortar en el siguiente paso. Añadir el azúcar y el queso, mezclando bien. Para **montar las copas** echar un poco de masa desmigada de sablé, llenar hasta la mitad con la crema de queso, añadir unas cucharadas de mermelada para terminar de cubrir con la crema y decorar con la teja.

En este caso empleamos además frutos rojos para la decoración final. Jesús nos proporcionó mermelada casera de tomate, pero se podría emplear cualquier otra al gusto. Es un postre fresco, poco dulce, donde **sobresale el sabor el queso** y el toque de mantequilla y anís del sablé. El maestro pastelero apuesta por preparar dulces sin caer en el exceso de azúcar demasiado típico hoy en día.

Páginas Vistas Día
228.245

Visitas Únicas Día
113.012

Usuarios Únicos Día
105.113

DIRECTO AL PALADAR

Valor Pub: 635,1 €

Reputación: -

Ranking: ,0

08-Oct-2014

PORCENTAJE: 30%



Con estas dos recetas elaboradas por los profesionales del Hotel InterContinental de Madrid se demuestra el juego que pueden dar productos típicos franceses como son sus quesos cremosos, en recetas originales y elegantes que **no tienen por qué ser muy complicadas**.

Fue un placer ver en acción y aprender de la mano de José Luque y Jesús de la Puebla, pues además de grandes expertos son **excelentes comunicadores** y crearon un ambiente muy ameno entre los asistentes. Si podéis asistir a un taller impartido por ellos, os recomiendo que no os lo perdáis.

Más información | [Restaurante El Jardín - Hotel InterContinental](#) En Directo al Paladar | [¿Cómo se prepara el menú de la gala de Nochebuena en el Hotel Intercontinental de Madrid?](#)

En Directo al Paladar | [Semana de la Gastronomía Francesa en Madrid](#)

Páginas Vistas Día

7.990

Visitas Únicas Día

4.794

Usuarios Únicos Día

1.598

RECETTES.FEEDER.WW7.be

Valor Pub: 11,2 €

Reputación: 248

Ranking: 73.057,0

08-Oct-2014

PORCENTAJE: 35%

Ternera sancominada y copa de pastel de queso, las recetas del taller de cocina original Entre Fogones, par Liliana Fuchs, 8 octubre 2014

mercredi 8 octobre 2014 :: [Directo Al Paladar](#) :: [RSS](#)



Dentro de las actividades de la [Semana de la Gastronomía Francesa](#), la pasada semana se celebró el taller **Entre Fogones en el Hotel InterContinental de Madrid**. Organizado por la Asociación Diálogo y Atout France, en colaboración con el Grupo Lactalis que aportó productos de su gama Président, los asistentes aprendimos a elaborar dos recetas originales que combinan la cocina francesa con la española.

De este modo, José Luque, chef del restaurante El Jardín del Hotel Intercontinental nos propuso recrear una de sus preparaciones más populares, la **ternera Sancominada**, en homenaje a su abuelo, mientras que el maestro pastelero del mismo hotel, Jesús de la Puebla, nos enseñó un postre muy sencillo pero original con su **copa de pastel de queso con teja de queso y cuscús de sablé y anís**. ¿Os apetece probarlos?

Ternera sancominada con cremas de queso y frutos secos

Páginas Vistas Día
7.990

Visitas Únicas Día
4.794

Usuarios Únicos Día
1.598

RECETTES.FEEDER.WW7.be

Valor Pub: 16,6 €

Reputación: 248

Ranking: 73.057,0

08-Oct-2014

PORCENTAJE: 51%



Si os extraña encontrar el término *sancominada* no os preocupéis, ya que podemos decir que es una invención del chef José Luque al desarrollar un método para cocinar y presentar la carne **inspirándose en la cocina de su abuelo**. Consiste en dejar macerar la ternera con una mezcla de especias muy aromática, para luego cortarla fina y servirla con un variado de cremas de quesos y otros ingredientes que podemos componer a nuestro gusto.



La cocina de José Luque goza de reconocido prestigio y es que el chef elabora recetas de gran calidad sin dejarse llevar demasiado por modas internacionales o fusiones demasiado rebuscadas. En su carta dominan platos en los que **apuesta por productos locales y se inspira en recetas tradicionales** que reinterpreta para darles un toque sofisticado y actual, sin renunciar a las últimas técnicas culinarias pero sin perder nunca de vista sus orígenes o la calidad de la materia prima.

Páginas Vistas Día
7.990

Visitas Únicas Día
4.794

Usuarios Únicos Día
1.598

RECETTES.FEEDER.WW7.be

Valor Pub: 20,1 €

Reputación: 248

Ranking: 73.057,0

08-Oct-2014

PORCENTAJE: 62%



El chef es además un gran interlocutor y se le da muy bien ejercer de profesor, derrocha simpatía y es muy cercano en el trato. Sus talleres y exhibiciones culinarias se han ganado cierta fama merecida, y es que es un placer verle en acción mientras se aprenden técnicas y trucos sencillos que se puedan poner en práctica en la cocina de un hogar normal.

Ingredientes para 10 comensales: 1 kilo de carne de ternera (carrillera o falda), 70 gramos de puerro, de apio, de ajo, de zanahoria y de cebolla, pimienta negra, laurel, tomillo, pimentón dulce y picante, cominos enteros, frutos secos variados, taminas de queso variadas, brotes vegetales, aceite de oliva virgen extra, sal.

Cocinar la carne de ternera en el caldo que prepararemos con las verduras, un poco de aceite, laurel y sal. Preparar una mezcla de pimentón dulce y picante, cominos machacados con las manos, tomillo, sal y pimienta negra, y **embadurnar bien la carne, dejándola reposar** al menos 1 hora. Cortar en láminas finas y distribuir en una fuente. Montar el plato adornando con pequeñas porciones de cremas de queso, frutos secos al gusto, aceite de oliva, brotes vegetales, tomatitos, aceite, etc.



Para el emplatado final, José Luque y su equipo elaboraron además un **aire de manzana**, que se puede preparar con 1/2 litro de zumo de manzana y 5 g de lecitina de soja. La mezcla se bate y se inyecta aire hasta que se crea una espuma llena de burbujas, ligerísima pero con un aroma potente. En el hotel preparan la ternera macerándola al vacío, pero la idea general del plato se puede recrear sin problemas en casa.

Pastel con queso, teja de queso rallado con cuscús de sablé y anís en grano

Páginas Vistas Día
7.990

Visitas Únicas Día
4.794

Usuarios Únicos Día
1.598

RECETTES.FEEDER.WW7.be

Valor Pub: 17,9 €

Reputación: 248

Ranking: 73.057,0

08-Oct-2014

PORCENTAJE: 55%



Tras atravesar las entrañas del hotel, todo un submundo de pasillos, escaleras y estancias de todo tipo, nos dirigimos al área dulce donde nos recibió un maravilloso aroma, y **Jesús de la Puebla, jefe de pastelería del InterContinental**. Este maestro pastelero lleva muchas décadas de experiencia y formación continua en todos los ámbitos del mundo dulce, y ha sido jefe de pastelería de diversos hoteles y restaurantes.

Sus conocimientos y su dominio de la técnica son más que palpables al verle en acción rodeado de todos los instrumentos típicos del mundo pastelero. Para el taller nos propuso elaborar un postre muy fácil donde **el gran protagonista es el queso en diversas texturas**, una apuesta original pero muy práctica ya que no requiere invertir mucho tiempo ni precisa grandes conocimientos en técnicas de repostería.



Liliana Fuchs
Directo al Paladar

Ingredientes para 10 comensales: 500 g de harina, 300 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 25 g de anís en grano, 2 huevos, 1 kg de queso cremoso estilo Rondelé mousse natural, 200 g de azúcar, 1 kg de nata, mermelada al gusto, queso rallado no muy graso.

Hay que elaborar por separado tres partes de la receta antes del montaje en la copa, pero son pasos muy sencillos y rápidos que se pueden preparar sobre la marcha en el mismo momento.

Páginas Vistas Día
7.990

Visitas Únicas Día
4.794

Usuarios Únicos Día
1.598

RECETTES.FEEDER.WW7.be

Valor Pub: 17,5 €

Reputación: 248

Ranking: 73.057,0

08-Oct-2014

PORCENTAJE: 54%



Comenzamos con la **base de sablé y anís**. Batir la mantequilla fría troceada con el azúcar. Añadir los huevos de uno en uno, batiendo bien, la harina y por último el anís en grano. Dejar enfriar 10 minutos en la nevera. Precalentar el horno a 180°C, estirar la masa en rectángulos no muy finos en una bandeja y hornear hasta que se dore. Dejar enfriar.

Para la **teja de queso** que decorará el plato, simplemente formar montoncitos de queso rallado, que no sea muy graso, en una bandeja de horno y hornear unos 5 minutos, hasta que se hayan formado tejas sólidas ligeramente doradas. Se pueden dejar enfriar sobre un rodillo o molde cilíndrico para darle forma.



Semimontar la nata, procurando que no se monte demasiado, los picos al retirar las varillas se tienen que desmoronar, ya que de lo contrario se nos podría cortar en el siguiente paso. Añadir el azúcar y el queso, mezclando bien. Para **montar las copas** echar un poco de masa desmigada de sablé, llenar hasta la mitad con la crema de queso, añadir unas cucharadas de mermelada para terminar de cubrir con la crema y decorar con la teja.

En este caso empleamos además frutos rojos para la decoración final. Jesús nos proporcionó mermelada casera de tomate, pero se podría emplear cualquier otra al gusto. Es un postre fresco, poco dulce, donde **sobresale el sabor el queso** y el toque de mantequilla y anís del sablé. El maestro pastelero apuesta por preparar dulces sin caer en el exceso de azúcar demasiado típico hoy en día.

Páginas Vistas Día

7.990

Visitas Únicas Día

4.794

Usuarios Únicos Día

1.598

RECETTES.FEEDER.WW7.be

Valor Pub: 10,4 €

Reputación: 248

Ranking: 73.057,0

08-Oct-2014

PORCENTAJE: 32%



Liliana Fuchs
Directo al Paladar

Con estas dos recetas elaboradas por los profesionales del Hotel InterContinental de Madrid se demuestra el juego que pueden dar productos típicos franceses como son sus quesos cremosos, en recetas originales y elegantes que **no tienen por qué ser muy complicadas**.

Fue un placer ver en acción y aprender de la mano de José Luque y Jesús de la Puebla, pues además de grandes expertos son **excelentes comunicadores** y crearon un ambiente muy ameno entre los asistentes. Si podéis asistir a un taller impartido por ellos, os recomiendo que no os lo perdáis.

Más información | [Restaurante El Jardín - Hotel InterContinental](#) En [Directo al Paladar](#) | [¿Cómo se prepara el menú de la gala de Nochebuena en el Hotel Intercontinental de Madrid?](#) En [Directo al Paladar](#) | [Semana de la Gastronomía Francesa en Madrid](#)

La noticia [Ternera sancominada y copa de pastel de queso, las recetas del taller de cocina original Entre Fogones](#) fue publicada originalmente en [Directo al Paladar](#) por Liliana Fuchs.

» [Temera sancominada y copa de pastel de queso, las recetas del taller de cocina original Entre Fogones](#)

08/10/2014 11:01

Dentro de las actividades de la [Semana de la Gastronomía Francesa](#), la pasada semana se celebró el taller **Entre Fogones en el Hotel InterContinental de Madrid**. Organizado por la Asociación Diálogo y Aout France, en colaboración con el Grupo Lactalis que aportó productos de su gama Président, los asistentes aprendimos a elaborar dos recetas originales que combinan la cocina francesa con la española. De este modo, José Luque, chef del restaurante El Jardín del Hotel Intercontinental nos propuso recrear una de sus preparaciones más populares, la **temera Sancominada**, en homenaje a su abuelo, mientras que el maestro pastelero del mismo hotel, Jesús de la Puebla, nos enseñó un postre muy sencillo pero original con su **copa de pastel de queso con teja de queso y cuscús de sablé y anís**. ¿Os apetece probarlos? Temera sancominada con cremas de queso y frutos secos Si os extraña encontrar el término *sancominada* no os preocupéis, ya que podemos decir que es una invención del chef José Luque al desarrollar un método para cocinar y presentar la carne **inspirándose en la cocina de su abuelo**. Consiste en dejar macerar la temera con una mezcla de especias muy aromática, para luego cortarla fina y servirla con un variado de cremas de quesos y otros ingredientes que podemos componer a nuestro gusto. La cocina de José Luque goza de reconocido prestigio y es que el chef elabora recetas de gran calidad sin dejarse llevar demasiado por modas internacionales o fusiones demasiado rebuscadas. En su carta dominan platos en los que **apuesta por productos locales y se inspira en recetas tradicionales** que reinterpreta para darles un toque sofisticado y actual, sin renunciar a las últimas técnicas culinarias pero sin perder nunca de vista sus orígenes o la calidad de la materia prima. El chef es además un gran interlocutor y se le da muy bien ejercer de profesor, derrocha simpatía y es muy cercano en el trato. Sus talleres y exhibiciones culinarias se han ganado cierta fama merecida, y es que es un placer verle en acción mientras se aprenden técnicas y trucos sencillos que se puedan poner en práctica en la cocina de un hogar normal.

- **Ingredientes para 10 comensales:** 1 kilo de carne de temera (carrillera o falda), 70 gramos de puerro, de apio, de ajo, de zanahoria y de cebolla, pimienta negra, laurel, tomillo, pimentón dulce y picante, cominos enteros, frutos secos variados, tarrinas de queso variadas, brotes vegetales, aceite de oliva virgen extra, sal.

Cocinar la carne de temera en el caldo que prepararemos con las verduras, un poco de aceite, laurel y sal. Preparar una mezcla de pimentón dulce y picante, cominos machacados con las manos, tomillo, sal y pimienta negra, y **embadurnar bien la carne, dejándola reposar** al menos 1 hora. Cortar en láminas finas y distribuir en una fuente. Montar el plato adomando con pequeñas porciones de cremas de queso, frutos secos al gusto, aceite de oliva, brotes vegetales, tomatitos, aceite, etc. Para el emplatado final, José Luque y su equipo elaboraron además un **aire de manzana**, que se puede preparar con 1/2 litro de zumo de manzana y 5 g de lecitina de soja. La mezcla se bate y se inyecta aire hasta que se crea una espuma llena de burbujas, ligerísima pero con un aroma potente. En el hotel preparan la temera macerándola al vacío, pero la idea general del plato se puede recrear sin problemas en casa. Pastel con queso, teja de queso rallado con cuscús de sablé y anís en grano Tras atravesar las entrañas del hotel, todo un submundo de pasillos, escaleras y estancias de todo tipo, nos dirigimos al área dulce donde nos recibió un maravilloso aroma, y **Jesús de la Puebla, jefe de pastelería del InterContinental**. Este maestro pastelero lleva muchas décadas de experiencia y formación continua en todos los ámbitos del mundo dulce, y ha sido jefe de pastelería de diversos hoteles y restaurantes. Sus conocimientos y su dominio de la técnica son más que palpables al verle en acción rodeado de todos los instrumentos típicos del mundo pastelero. Para el taller nos propuso elaborar un postre muy fácil donde **el gran protagonista es el queso en diversas texturas**, una apuesta original pero muy práctica ya que no requiere invertir mucho tiempo ni precisa grandes conocimientos en técnicas de repostería.

- **Ingredientes para 10 comensales:** 500 g de harina, 300 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 25 g de anís en grano, 2 huevos, 1 kg de queso cremoso estilo Rondelé mousse natural, 200 g de azúcar, 1 kg de nata, mermelada al gusto, queso rallado no muy graso.

Hay que elaborar por separado tres partes de la receta antes del montaje en la copa, pero son pasos muy sencillos y rápidos que se pueden preparar sobre la marcha en el mismo momento. Comenzamos con la **base de sablé y anís**. Batir la mantequilla fría troceada con el azúcar. Añadir los huevos de uno en uno, batiendo bien, la harina y por último el anís en grano. Dejar enfriar 10 minutos en la nevera. Precalentar el horno a 180°C, estirar la masa en rectángulos no muy finos en una bandeja y hornear hasta que se dore. Dejar enfriar. Para la **teja de queso** que decorará el plato, simplemente formar montoncitos de queso rallado, que no sea muy graso, en una bandeja de horno y hornear unos 5 minutos, hasta que se hayan formado tejas sólidas ligeramente doradas. Se pueden dejar enfriar sobre un rodillo o molde cilíndrico para darle forma. Semimontar la nata, procurando que no se monte demasiado, los picos al retirar las varillas se tienen que desmoronar, ya que de lo contrario se nos podría cortar en el siguiente paso. Añadir el azúcar y el queso, mezclando bien. Para **montar las copas** echar un poco de masa desmigada de sablé, llenar hasta la mitad con la crema de queso, añadir unas cucharadas de mermelada para terminar de cubrir con la crema y decorar con la teja. En este caso empleamos además frutos rojos para la decoración final. Jesús nos proporcionó mermelada casera de tomate, pero se podría emplear cualquier otra al gusto. Es un postre fresco, poco dulce, donde **sobresale el sabor el queso** y el toque de mantequilla y anís del sablé. El maestro pastelero apuesta por preparar dulces sin caer en el exceso de azúcar demasiado típico hoy en día. Con estas dos recetas elaboradas por los profesionales del Hotel InterContinental de Madrid se demuestra el juego que pueden dar productos típicos franceses como son sus quesos cremosos, en recetas originales y elegantes que **no tienen por qué ser muy complicadas**. Fue un placer ver en acción y aprender de la mano de José Luque y Jesús de la Puebla, pues además de grandes expertos son **excelentes comunicadores** y crearon un ambiente muy ameno entre los asistentes. Si podéis asistir a un taller impartido por ellos, os recomiendo que no os lo perdáis. Más información | [Restaurante El Jardín - Hotel InterContinental](#) | [En Directo al Paladar](#) | [¿Cómo se prepara el menú de la gala de Nochebuena en el Hotel Intercontinental de Madrid?](#) | [En Directo al Paladar](#) | [Semana de la Gastronomía Francesa en Madrid](#)

» [Semana de la Gastronomía Francesa en Madrid](#)

26/09/2014 11:01

El pasado miércoles se presentó en Madrid el programa de la **primera Semana de la Gastronomía Francesa**, un evento que se une a la Fête de la Gastronomie, la Fiesta de la Gastronomía en Francia. Así, del 26 de septiembre al 5 de octubre se llevarán a cabo en la capital española diferentes actividades en torno a la cultura gastronómica del país vecino. Es indudable la importancia que ha tenido y tiene Francia en el desarrollo y evolución de lo que entendemos hoy por gastronomía, no en vano ha sido **reconocida por la UNESCO como patrimonio inmaterial** de la humanidad. Conscientes de su valor cultural, social y económico, Francia celebra estos días la cuarta edición de lo que es ya una fiesta plural e internacional en torno a su gastronomía. El lema elegido este año, *El amor por los gestos y el saber hacer*, pretende reflexionar sobre todo lo que rodea al acto de cocinar, haciendo especial hincapié en aquello que define la gastronomía francesa desde la tradición y el oficio artesano, hasta la alta cocina. Se trata de apreciar todo lo que rodea a la cocina y a todos sus implicados. Por primera vez España se une a esta fiesta con la celebración de distintas acciones en torno a la cocina francesa y a su cultura. En la presentación, Rafael Ansón quiso destacar la deuda que tiene la cocina mundial y la española en particular con la herencia francesa, y además insistió en la **necesidad de que España y Francia colaboren** de forma más cercana para crear un eje que ordene las nuevas tendencias hacia el futuro de la cocina. En el programa de esta edición inaugural se han reunido actividades como talleres gastronómicos, exposiciones, concursos, ciclos de cine y diferentes **menús y platos que han preparado para el evento** algunos restaurantes con connotación francesa de Madrid. Todo ello con la intención de abarcar a todo tipo de públicos, incluyendo niños, jóvenes y mayores, con actividades que pretenden reforzar los encuentros entre generaciones. Es una buena oportunidad para **volver la vista hacia la cocina francesa**, cuna de la gastronomía pero que, a pesar de su prestigio, parece haber quedado algo en la sombra en los últimos años. En la página oficial encontraréis [todo el programa](#) y la oportunidad de participar en un [concurso](#) que sortea un viaje culinario a la ciudad francesa de Toulouse. Más información | [Semana de la Gastronomía Francesa](#) | [En Directo al Paladar](#) | [Nueva edición de Buscasetas en Castilla y León](#) | [En Directo al Paladar](#) | [La tienda virtual Rakuten presenta sus productos en Madrid de la mano de Chicote](#)

Ternera sancominada y copa de pastel de queso, las recetas del taller de cocina original Entre Fogones



BY ROSA MARTINEZ ON 8 OCTUBRE, 2014 ·

COCINA, HOGAR

Dentro de las actividades de la Semana de la Gastronomía Francesa, la pasada semana se celebró el taller Entre Fogones en el Hotel InterContinental de Madrid. Organizado por la Asociación Diálogo y Atout France, en colaboración con el Grupo Lactalis que aportó productos de su gama Président, los asistentes aprendimos a elaborar dos recetas originales que combinan la cocina francesa con la española. De este modo, José Luque, chef del restaurante El Jardín del Hotel Intercontinental nos propuso recrear una de sus preparaciones más populares, la ternera Sancominada, en homenaje a su abuelo, mientras que el maestro pastelero del mismo hotel, Jesús de la Puebla, nos enseñó un postre muy sencillo pero original con su copa de pastel de queso con teja de queso y cuscús de sablé y anís. ¿Os apetece probarlos...



Dentro de las actividades de la **Semana de la Gastronomía Francesa**, la pasada semana se celebró el **taller Entre Fogones en el Hotel InterContinental de Madrid**. Organizado por la Asociación Diálogo y Atout France, en colaboración con el Grupo Lactalis que aportó productos de su gama Président, los asistentes aprendimos a elaborar dos recetas originales que combinan la cocina francesa con la española.

De este modo, José Luque, chef del restaurante El Jardín del Hotel Intercontinental nos propuso recrear una de sus preparaciones más populares, la **ternera Sancominada**, en homenaje a su abuelo, mientras que el maestro pastelero del mismo hotel, Jesús de la Puebla, nos enseñó un postre muy sencillo pero original con su **copa de pastel de queso con teja de queso y cuscús de sablé y anís**. ¿Os apetece probarlos?

Ternera sancominada con cremas de queso y frutos secos

Páginas Vistas Día

0

Visitas Únicas Día

0

Usuarios Únicos Día

0

UMAG.ml

Valor Pub: ,0 €

Reputación: -

Ranking: ,0

08-Oct-2014

PORCENTAJE: 51%



Si os extraña encontrar el término sancominada no os preocupéis, ya que podemos decir que es una invención del chef José Luque al desarrollar un método para cocinar y presentar la carne **inspirándose en la cocina de su abuelo**. Consiste en dejar macerar la ternera con una mezcla de especias muy aromática, para luego cortarla fina y servirla con un variado de cremas de quesos y otros ingredientes que podemos componer a nuestro gusto.



La cocina de José Luque goza de reconocido prestigio y es que el chef elabora recetas de gran calidad sin dejarse llevar demasiado por modas internacionales o fusiones demasiado rebuscadas. En su carta dominan platos en los que **apuesta por productos locales y se inspira en recetas tradicionales** que reinterpreta para darles un toque sofisticado y actual, sin renunciar a las últimas técnicas culinarias pero sin perder nunca de vista sus orígenes o la calidad de la materia prima.

Directo al Paladar



El chef es además un gran interlocutor y se le da muy bien ejercer de profesor, derrocha simpatía y es muy cercano en el trato. Sus talleres y exhibiciones culinarias se han ganado cierta fama merecida, y es que es un placer verle en acción mientras se aprenden técnicas y trucos sencillos que se puedan poner en práctica en la cocina de un hogar normal.

- **Ingredientes para 10 comensales:** 1 kilo de carne de ternera (carrillera o falda), 70 gramos de puerro, de aplo, de ajo, de zanahoria y de cebolla, pimienta negra, laurel, tomillo, pimentón dulce y picante, cominos enteros, frutos secos variados, tarrinas de queso variadas, brotes vegetales, aceite de oliva virgen extra, sal.

Cocinar la carne de ternera en el caldo que prepararemos con las verduras, un poco de aceite, laurel y sal. Preparar una mezcla de pimentón dulce y picante, cominos machacados con las manos, tomillo, sal y pimienta negra, y **embadurnar bien la carne, dejándola reposar** al menos 1 hora. Cortar en láminas finas y distribuir en una fuente. Montar el plato adornando con pequeñas porciones de cremas de queso, frutos secos al gusto, aceite de oliva, brotes vegetales, tomatitos, aceite, etc.

Liliana Fuchs
Directo al Paladar

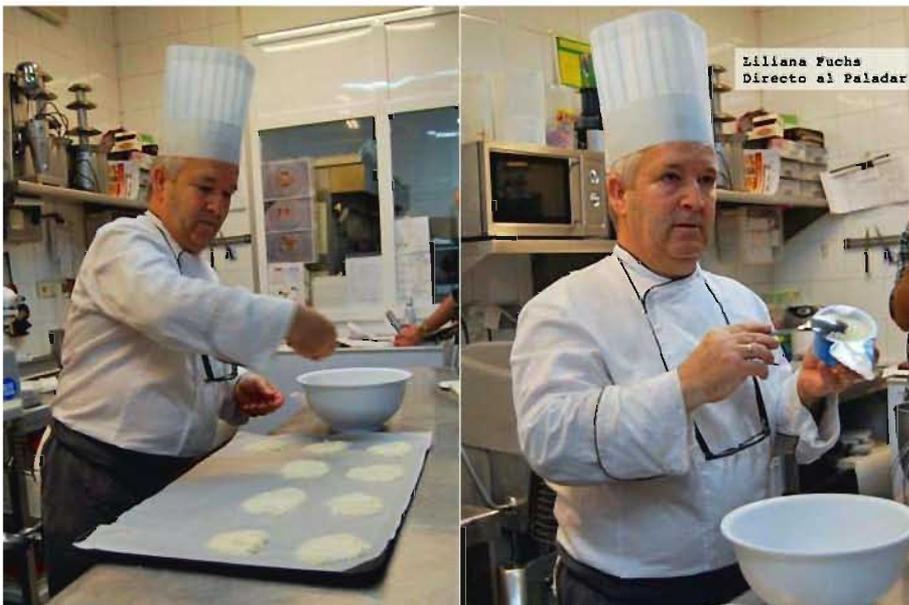
Para el emplatado final, José Luque y su equipo elaboraron además un **aire de manzana**, que se puede preparar con 1/2 litro de zumo de manzana y 5 g de lecitina de soja. La mezcla se bate y se inyecta aire hasta que se crea una espuma llena de burbujas, ligerísima pero con un aroma potente. En el hotel preparan la ternera macerándola al vacío, pero la idea general del plato se puede recrear sin problemas en casa.

Pastel con queso, teja de queso rallado con cuscús de sablé y anís en grano



Tras atravesar las entrañas del hotel, todo un submundo de pasillos, escaleras y estancias de todo tipo, nos dirigimos al área dulce donde nos recibió un maravilloso aroma, y **Jesús de la Puebla, jefe de pastelería del InterContinental**. Este maestro pastelero lleva muchas décadas de experiencia y formación continua en todos los ámbitos del mundo dulce, y ha sido jefe de pastelería de diversos hoteles y restaurantes.

Sus conocimientos y su dominio de la técnica son más que palpables al verle en acción rodeado de todos los instrumentos típicos del mundo pastelero. Para el taller nos propuso elaborar un postre muy fácil donde **el gran protagonista es el queso en diversas texturas**, una apuesta original pero muy práctica ya que no requiere invertir mucho tiempo ni precisa grandes conocimientos en técnicas de repostería.



- **Ingredientes para 10 comensales:** 500 g de harina, 300 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 25 g de anís en grano, 2 huevos, 1 kg de queso cremoso estilo Rondelé mousse natural, 200 g de azúcar, 1 kg de nata, mermelada al gusto, queso rallado no muy graso.

Hay que elaborar por separado tres partes de la receta antes del montaje en la copa, pero son pasos muy sencillos y rápidos que se pueden preparar sobre la marcha en el mismo momento.

Páginas Vistas Día

0

Visitas Únicas Día

0

Usuarios Únicos Día

0

UMAG.ml

Valor Pub: ,0 €

Reputación: -

Ranking: ,0

08-Oct-2014

PORCENTAJE: 64%



Comenzamos con la **base de sablé y anís**. Batir la mantequilla fría troceada con el azúcar. Añadir los huevos de uno en uno, batiendo bien, y por último el anís en grano. Dejar enfriar 10 minutos en la nevera. Precalentar el horno a 180°C, estirar la masa en rectángulos no muy finos en una bandeja y hornear hasta que se dore. Dejar enfriar.

Para la **teja de queso** que decorará el plato, simplemente formar montoncitos de queso rallado, que no sea muy graso, en una bandeja de horno y hornear unos 5 minutos, hasta que se hayan formado tejas sólidas ligeramente doradas. Se pueden dejar enfriar sobre un rodillo o molde cilíndrico para darle forma.



Semimontar la nata, procurando que no se monte demasiado, los picos al retirar las varillas se tienen que desmoronar, ya que de lo contrario se nos podría cortar en el siguiente paso. Añadir el azúcar y el queso, mezclando bien. Para **montar las copas** echar un poco de masa desmigada de sablé, llenar hasta la mitad con la crema de queso, añadir unas cucharadas de mermelada para terminar de cubrir con la crema y decorar con la teja.

En este caso empleamos además frutos rojos para la decoración final. Jesús nos proporcionó mermelada casera de tomate, pero se podría emplear cualquier otra al gusto. Es un postre fresco, poco dulce, donde **sobresale el sabor el queso** y el toque de mantequilla y anís del sablé. El maestro pastelero apuesta por preparar dulces sin caer en el exceso de azúcar demasiado típico hoy en día.

Páginas Vistas Día
0
Visitas Únicas Día
0
Usuarios Únicos Día
0

UMAG.ml

Valor Pub: ,0 €

Reputación: -

Ranking: ,0

08-Oct-2014

PORCENTAJE: 40%



Con estas dos recetas elaboradas por los profesionales del Hotel InterContinental de Madrid se demuestra el juego que pueden dar productos típicos franceses como son sus quesos cremosos, en recetas originales y elegantes que **no tienen por qué ser muy complicadas**.

Fue un placer ver en acción y aprender de la mano de José Luque y Jesús de la Puebla, pues además de grandes expertos son **excelentes comunicadores** y crearon un ambiente muy ameno entre los asistentes. Si podéis asistir a un taller impartido por ellos, os recomiendo que no os lo perdáis.

Más información | [Restaurante El Jardín – Hotel InterContinental](#) En Directo al Paladar | [¿Cómo se prepara el menú de la gala de Nochebuena en el Hotel Intercontinental de Madrid?](#)

En Directo al Paladar | [Semana de la Gastronomía Francesa en Madrid](#)

– La noticia [Ternera sancominada y copa de pastel de queso, las recetas del taller de cocina original Entre Fogones](#) fue publicada originalmente en **Directo al Paladar** por Liliana Fuchs.

Páginas Vistas Día
15.375

Visitas Únicas Día
9.225

Usuarios Únicos Día
3.075

BLOBIC

13-Oct-2014

PORCENTAJE: 37%

Valor Pub: 23,4 €

Reputación: 120

Ranking: 7.220,0

158 lecturas en 7 días

Ternera sancominada y copa de pastel de queso, las recetas del taller de cocina original Entre Fogones

www.directoalpaladar.com



Receta de ternera sancominada y copa de pastel de queso con teja y sablé. Recetas del taller Entre Fogones del Chef José Luque y pastelero...

Seguir leyendo

Páginas Vistas Día

2.363

Visitas Únicas Día

1.418

Usuarios Únicos Día

473

LAGLTONA.com

Valor Pub: 1,7 €

Reputación: 28

Ranking: ,0

21-Oct-2014

PORCENTAJE: 18%

« Recetas y comida sana muy
"próximas"

Una mañana "entre fogones"

Publicado en 21 octubre, 2014 por La Glotona

He tenido una oportunidad única. Y la verdad es que quiero contárselo a todo el mundo: ihe estado en las **cocinas del Hotel InterContinental de Madrid cocinando con su chef!**

Por fin os lo he dicho, ¡qué ganas! Y no, no me he colado allí. Todo ha sido gracias a la celebración de la **Semana de la Gastronomía Francesa**, en la que se quiso acercar a todos la cocina de nuestros vecinos con diferentes actividades. Ya sabéis que ADORO Francia y su gastronomía como os conté en mi **viaje a París**. Así que, cuando oí que se celebraba el **taller de cocina 'Entre fogones: España-Francia'** en este hotelazo, allá que me fui y me metí hasta la cocina, literalmente.

Fue **el chef de estas cocinas, José Luque**, el encargado de explicarnos paso a paso la primera de las recetas: **ternera sancominada**. Una creación inspirada en la cocina de su abuelo. Y la hicimos así:



Ternera sancominada

Ingredientes para 10 personas:

- 1 kilo de carne de ternera (carrillera o falda)
- 70 g. de puerro, apio, ajo, zanahoria y cebolla
- Pimienta negra
- Laurel
- Tomillo
- Pimentón dulce y picante
- Cominos enteros
- Frutos secos como avellanas, anacardos, nueces o pistachos
- Tarrinas de queso variadas Président
- Brotes vegetales para decorar
- Aceite de oliva y sal

Primero, se prepara un **caldo con todas las verduras**, laurel y sal, en el que se cocinará la ternera. Después, se hace una mezcla con el pimentón, tomillo, sal, pimienta y **comino (mucho comino)**, en el que se debe poner la ternera para seguidamente envolverla en papel de plata y dejarla en frío mínimo 1 hora, pero 24 horas sería lo ideal. Una vez ha pasado este tiempo, **se trocea la ternera en finas láminas** y sobre cada una se pone un poquito de la crema de queso **Président** que se prefiera, frutos secos, unos brotes de decoración y un toque de aceite. Y si os atrevéis, aire de manzana.

Nunca había comido la carne así. **Resulta muy jugosa y sabrosa** gracias a las especias que utiliza para macerarla, especialmente el comino, como su nombre deja intuir. **Lo más curioso es lo bien que empasta todo: ternera, comino, queso y frutos secos.** ¡Bravo! Lo del aire de manzana me conquistó. Refrescante y con cero calorías pero difícil hacerlo en casa.

El postre fue un **pastel de queso con teja de queso rallado**, receta que nos mostró también paso a paso el jefe de pastelería del hotel, **Jesús de la Puebla**. Un dulce muy suave, sencillo y lleno de matices:



Ingredientes para 10 personas:

- 500 g. de harina
- 300 g. de mantequilla
- 150 g. de azúcar
- 25 g. de anís en grano
- 2 huevos
- 1 kilo de queso cremoso estilo Rondelé de Président
- 200 g. de azúcar
- 1 kilo de nata
- Mermelada de tomate
- Queso rallado

La base consiste en un **sablé, algo parecido a galleta, de anís**. Primera hay que mezcla la mantequilla con el azúcar, añadir los huevos, la harina y el anís. Una vez esté bien batido, al frigorífico 10 mins. y el horno se va precalentando a 180°. Sacar la masa, estirla en la bandeja del horno y hornear unos minutos, hasta que tenga un color dorado. Cuando esté frío solo hay que romperla o desmigarla y ponerla en el fondo de la copa, ya que será la base.

La teja se hace en un minuto: con el queso rallado (cualquiera que no sea demasiado graso) se hacen montoncitos en la bandeja del horno y se aplastan hasta que queden circulares. Hornear 5 minutos y, ¡tachán! Teja lista. Si queréis darle forma cóncava, dejadlas enfriar sobre un rodillo.

Luego, hay que “semimontar” la nata, que no lo haga del todo. Añadir azúcar y queso. Mezclar bien y **servir en las copas** hasta llenar la mitad porque **en el centro pondremos un poco de mermelada de tomate** (o cualquier fruto rojo), y acabar con más crema. Se colocan la teja y unos frutos de decoración y ¡listo!

Dos recetas muy chulas y diferentes que se pueden hacer en casa para dejar a los invitados boquiabiertos. Creo que estas navidades me atreveré con ellas.

¡Gracias a [Diálogo](#) y [Atout France](#) por la organización y la invitación! Y a los chefs por sus detalladas explicaciones, así como emplear toda la mañana con nosotros.

¡Un mordisquito de **La Glotona!**

Actualizado el 24 de octubre de 2014



Asociación de Amistad Hispano-Francesa

Declarada de Utilidad Pública

Doctor Castelo, 10 - 28009 Madrid

Tel. + 34 91 559 72 77 . Fax +34 91 548 01 17

actividades@dialogo.es . www.dialogo.es