



Ambos se formaron en la Escuela de San Lorenzo en Huesca.

Su carrera profesional les llevó por diferentes lugares de España.

Luis comenzó su carrera profesional en San Sebastián y Gerona. Volvió a Zaragoza donde coincidió con su hermano Javier, el cual también había comenzado su carrera profesional en reputadas cocinas aragonesas.

Desde el (año) dirigen el restaurante **Casa Pedro** de Zaragoza, que con ellos se ha consolidado como referente para la gastronomía innovadora de la capital, y proponen una de las mejores barras de la ciudad. Respetando su historia, ofrecen una fusión entre productos y elaboraciones tradicionales, que se combinan con especias o técnicas exóticas que han incorporando su personalidad.

Reconocimientos:

- Ganadores dos años consecutivos del Certamen de Tapas de Zaragoza
- Tapa más Tradicional en el XI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid.

TRENZA DE ALMUDEVAR, CREMOSO DE CHOCOLATE, MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y ROMERO Y MANZANA ÁCIDA



Ingredientes:

Trenza de Almudévar
Helado de tomillo
Flores y brotes de menta

Para el cremoso de chocolate:

½ l. leche
100 gr. yema
pasteurizada
50 gr. azúcar
350 gr. cobertura de chocolate

Para la mousse de chocolate blanco y romero:

250 gr leche
250 gr nata
30 gr romero
100 gr yema
pasteurizada
50 gr. azúcar
2 hojas gelatina
280 gr. chocolate blanco

Para la manzana ácida:

2 manzanas granny Smith
20 gr de mantequilla
0,1 gr xantana

Elaboración:

Para el cremoso de chocolate: Hacemos una crema inglesa con la leche, el azúcar y las yemas y llevamos

la mezcla a 79°. Incorporamos a la cobertura de chocolate. Mezclamos y pasamos a un recipiente para dejar enfriar.

Para la mousse de chocolate blanco y romero:

Infusionamos la leche, la nata y el romero. Hacemos una crema con la yema, el azúcar y la leche infusionada a 82°. Incorporamos la gelatina y el chocolate blanco. Dejamos enfriar y metemos en manga.

Para la manzana ácida:

Pelamos y cortamos la manzana en dados. Envasamos los dados junto con la mantequilla. Cocemos en el microondas a máxima potencia por espacio de 2 minutos. Trituramos en caliente y ligamos el conjunto con la xantana.

Emplatado:

Cortamos un trozo de trenza y colocamos en el plato. Dibujamos unos trazos de manzana ácida. Colocamos una quenelle de cremoso encima de la trenza. Disponemos unos puntos de la mousse de chocolate blanco y romero y una quenelle de helado. Terminamos decorando con flores y brotes de menta.








de Trenz
de Al mudévar
marca registrada

Dirección: Calle Cadena , 6
50001 Zaragoza
Teléfono: 976 291 168

JAVIER Y LUIS CARCAS – Casa Pedro
Restaurante / Gastrobar

 www.facebook.com/casa.p.restaurante
 twitter.com/casapedro
 www.instagram.com/casa-pedro-restaurantegastrobar

www.pasteleriatolosana.com

Receta especialmente elaborada para el
III Foro de la Trenza de Al mudévar 2018

info@pasteleriatolosana.com

“El secreto de la Trenz
Postres con estrella”



 www.facebook.com/trenzadealmudevar

 twitter.com/Trenzaalmudevar

