



Toño Rodríguez nació en Jaca (Huesca). Aprendió de su madre la cocina tradicional, con la que empezó a trabajar.

Se formó en la Escuela de San Lorenzo en Huesca.

Tras su formación en Huesca, comenzó su carrera profesional en diferentes restaurantes de prestigio aragoneses.

En el 2013 se instaló en la empresa **Catering y Eventos del Pirineo**, la cual se ha convertido en el centro neurálgico de la gastronomía altoaragonesa.

Ha realizado diferentes “showcookings” en Tel Aviv y Palermo, con la finalidad de promocionar la gastronomía y el producto aragonés.

Reconocimientos:

- Mejor cocinero de Aragón 2014
- Ganador del XIII Premio de cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra “Jaén, paraíso interior” en 2016

GANACHÉ DE FRUTA DE LA PASIÓN CON HELADO Y TORRIJA DE TRENZA DE ALMUDÉVAR



Ingredientes:

Ganache de aceite de oliva, chocolate blanco y fruta de la pasión
 Piñones garrapiñados
 Crema inglesa de chocolate
 Crema de limón
 Crumble de chocolate
 Dados de bizcocho crujientes

Para el helado:

500 ml de leche
 500ml de nata
 150 gr de azúcar
 60 gr de glucosa
 10 gr de estabilizante
 2 vainas de vainilla
 200 gr de yemas
 La corteza de una trenza de Almudévar

Para la torrija:

300 ml de leche
 1 huevo
 50 gr de miel
 Una cucharada de canela
 30 gr de azúcar
 Una nuez de mantequilla
 Parte de de abajo de la trenza de Almudévar

Elaboración:

Para el helado:

Por un lado ponemos a hervir la nata, la leche, la glucosa y la vainilla. Apagamos el fuego, tapamos con papel film e infusioamos durante 8 minutos. Por otro lado mezclamos, la yema, el azúcar y el estabilizante y le añadimos la mezcla anterior removiendo para que no se cuajen las yemas, llevamos al fuego hasta 80°C. Una vez llegue a esta temperatura añadimos todo a la corteza de la trenza, trituramos y metemos en la mantecadora.

Para la torrija:




Cortamos la trenza en cuadrados de 2 cm. Infusioamos la leche, con la canela y la miel, dejamos templar y añadimos el huevo, batimos. Una vez frío, bañamos los dados de trenza en esta mezcla y los dejamos 5 minutos a remojo, sacamos, secamos un poco y los rebozamos en una capa fina de azúcar, doramos por todos los lados en la sartén con un poco de mantequilla, reservamos.

Emplatado:

Disponemos una tira de ganaché de aceite de oliva y fruta de la pasión, 3 torrijas, una quenelle de helado de trenza de Almudévar, 5 piñones garrapiñados, 3 dados de bizcocho crujiente, unas gotas de crema de chocolate y de crema de limón, decoramos con unas flores frescas.



Dirección: Calle A3, s/n
22630 Biescas, Huesca
Teléfono: 976 569 104
www.hoteltierradebiescas.com

 www.facebook.com/RestauranteSaborea
 twitter.com/HTBiescas
 www.instagram.com/restaurantesaborea

www.pasteleriatolosana.com

info@pasteleriatolosana.com

 www.facebook.com/trenzadealmudevar

 twitter.com/Trenzaalmudevar



**TOÑO RODRIGUEZ – Restaurante
Saborea**

Receta especialmente elaborada para el
III Foro de la Trenza de Almudévar 2018

“El secreto de la Trenza:
Postres con estrella”

