



**ALEJANDRO  
FRANCISCO  
SABATER  
AMORÓS**

**Accésit**  
Bodega Heretat  
de Cesilia

**II TROFEO  
NOVELDA  
DE COCINA  
CON AZAFRÁN  
2 0 0 9**

Nacido en Novelda, realizó en 2004 un curso de cocina tradicional vasca en la Escuela oficial de hostelería de San Sebastián y un año después, un curso en la Escuela Nacional de Pizza y Restauración de Gandía.

Actualmente es el gerente del restaurante Entrepans de Novelda.

**Gelatina de  
azafrán con  
compota de uva  
del vinalopó  
y espuma de  
dulce de leche**



### **Gelatina de azafrán:**

- ½ litro de agua
- 100 gramos de azúcar
- 4 hojas de cola de pez
- 0.2 gramos de hebras de azafrán

### **Compota de uva del Vinalopó:**

- 600 gramos de uva
- 100 gramos de azúcar

### **Dulce de leche:**

- ½ litro leche
- 5 yemas de huevo
- 100 gramos de azúcar
- Canela en rama

### **GELATINA DE AZAFRÁN:**

Poner las hojas de cola de pez en agua fría 20 minutos  
Poner el azúcar, el agua y el azafrán a calentar, dejar hervir 20 minutos.

Retirar la mezcla anterior del fuego e incorporar las hojas de cola de pez y remover hasta que se disuelvan.

Seguidamente, verter la gelatina en copas de martini. (un tercio de la copa).

### **COMPOTA DE UVA DEL VINALOPÓ:**

Poner la uva y el azúcar en un cazo a fuego lento durante 30 minutos, remover a menudo.

Triturar la compota y poner ha enfriar.

### **ESPUMA DE DULCE DE LECHE:**

Mezclar en un bol las yemas y el azúcar hasta blanquear.

En un cazo poner la leche a hervir con la canela.

Después mezclar la leche con las yemas batiendo rápidamente para que se disuelva toda la mezcla.

Introducir toda la mezcla en la espumadera y enfriar.

### **MONTAJE DE LA COPA:**

Coger las copas de martini con la gelatina, rellenar otro tercio de copa con la compota y finalmente rellenar el último tercio con la espuma de leche.

### **DECORACIÓN:**

Sobre la espuma poner azúcar y canela y quemar.

Terminar con una hojita de menta.