



## FEDERICO GUAJARDO

### I Trofeo Carmencita

II TROFEO  
NOVELDA  
DE COCINA  
CON AZAFRÁN  
2 0 0 9

Nació en Argentina donde estudió Administración de empresas gastronómicas. Ha realizado prácticas en La Hacienda Benazuza de Sevilla con 2 estrellas Michelin, en el restaurante El Poblet de Dénia de dos estrellas Michelin y en el restaurante Café París de Málaga de una estrella Michelin. Desde finales de 2006 trabaja en el restaurante Sal de Mar de Dénia. Ganó el 2.º puesto en 2006 en el concurso de Pescado Azul Carlos Llorca. Fue también 2.º puesto en 2008 en el concurso de cocina de uva del Vinalopó y quedó como 1er. puesto de plato libre y 2.º puesto de plato de langostino de Vinarós en el concurso de 2009 de Langostino de Vinarós.

### Gamba a la llama con sabayón de azafrán y cous cous de naranja



### **Gamba a la llama**

350 g gamba

200 g sal

Limpiar la gamba

Colocarla en sal 3 minutos (lavar)

Reposar hasta la hora del pase.

En el momento del emplatado terminar la gamba a fuego directo.

### **Sambayon de azafrán**

4 yemas

160 g mantequilla

5 g sal

10 hebras de azafrán

Clarificar la mantequilla y infusionar con el azafrán

Colocar las yemas a un baño María, emulsionar poco a poco con la mantequilla hasta obtener la consistencia de una mayonesa.

Sazonar. Reserva.

### **Extracto de naranja**

300 g naranja

100 g azúcar

3 g xantana

Pelar y sacar las semillas de la naranja.

Cortar y colocar en un cazo con el azúcar.

Cocinar a fuego lento hasta obtener una mermelada. Triturar con la xantana.

Pasar por un colador fino. Reservar.

### **Cous cous de naranja**

80 g cous cous

10 g aceite

100 g zumo de naranja

8 g jengibre

Hidratar el cous cous con el aceite.

Incorporar el zumo de naranja una vez calentado.

Dejar reposar 10 minutos.

Incorporar jengibre rallado.

Reservar.

### **Gelee de albahaca**

30 g albahaca

250 g agua

1,8 g agar agar

1 hoja de gelatina

3 g sal

Blanquear la albahaca, enfriar y secar.

Triturar la albahaca y emulsionar con el agua, colar.

Hervir 125 g de agua de albahaca e incorporar el agar agar y disolver.

Hidratar la gelatina e incorporar al agua de albahaca restante (templada).

Juntar las dos mezclas y colocarlas en una placa. Enfriar.

Cortarla en 2 mm. Reservar para el pase.