



«Evolutiva, comprometida y arriesgada.» Son los adjetivos que caracterizan la cocina de Xosé Torres Cannas, al frente del restaurante Pepe Vieira "Camiño da Serpe", al que la prestigiosa guía Michelin acaba de otorgar su primera estrella. Su hermano Xoan Torres Cannas, sumiller y nariz de oro 2004 (que es quien ha armonizado los platos), y él han levantado en una finca familiar de la localidad de Raxó (Pontevedra) un espectacular edificio vanguardista, donde se cocina y mucho. Técnico e investigador infatigable, Xosé T. Cannas, fundador del grupo Nove (que busca la renovación de la cocina gallega), se apoya firmemente en el producto y en la gastronomía regional, huyendo de costumbrismos: la tradición como paso para elaborar una culinaria abierta, mundana, pero con identidad.

Con un gran bagaje adquirido en diversas cocinas de Canadá, Escocia y Francia, Xosé tiene muy claro que la magia de la cocina, en la que no usa artificios, ni juegos malabares, reside en la calidad del producto, al que mima y comprende hasta sus últimas consecuencias. "Así se refería la revista *Spain gourmetour* en su último número en el que nos dedican nada menos que doce páginas... Gracias desde aquí a su equipo de fotografía y redacción por tratarnos con tanto cariño."

"A partir del 2002, además de desempeñar mis labores como jefe de cocina en mi restaurante, empecé a dar pequeñas clases de cocina para todo tipo de personas que mostraban interés en aprender... poco a poco el que iba aprendiendo era yo, un nuevo oficio, 'el de maestro'. Con el tiempo dejé de dar clases para aficionados para dedicarme solamente a hacerlo para profesionales. Actividad de la que nunca me he apartado."

En el 2004 entró a formar parte del equipo de profesores de cocina del Centro Superior de Hostelería de Galicia, actividad que desarrollaría varios años.

2º Congreso Nacional
Para los amantes de Thermomix®



Mundo
Thermomix
2ª Edición
18 - 20
DE NOVIEMBRE 2011
MADRID IFEMA. CENTRO DE CONVENCIONES NORTE
INFORMATE AQUÍ

Master Class | Clases Temáticas | Concursos y Sorteos | Tienda Thermomix® | Talleres | Degustaciones

www.mundothermomix.com



Master Class
Xosé Cannas
con Thermomix®



Mundo
Thermomix

Con la colaboración especial de

COMPAC
encimeras



Arroz cremoso de bogavante y polvo de palomitas de maíz

Receta facilitada por el chef Xosé Cannas.

⌚ | Tiempo de preparación: 3 h 10 min
Tiempo de horno: 5 h
Tiempo total: 8 h 10 min

INGREDIENTES (para 4 raciones)

POLVO DE PALOMITAS DE MAÍZ

100 g de maíz para palomitas

BOGAVANTE

1 bogavante (700 g aprox.)

500 g de agua

10 - 12 cubitos de hielo

CALDO

1 cebolla (150 g aprox.)

en trozos

5 - 6 dientes de ajo

1 puerro (sólo la parte

blanca) en rodajas

50 g de aceite de oliva

virgen extra

30 g de vino blanco

2 cucharadas de salsa de

tomate

1000 g de agua

1 hoja de laurel seca

1 - 2 cucharaditas de sal

ACEITE DE BOGAVANTE

100 g de aceite de girasol

(+ 30 g de la cáscara y la

cabeza del bogavante)

ARROZ

30 g de aceite de girasol

240 g de arroz arborio

(arroz de grano redondo)

650 g de caldo (de la

preparación anterior)

30 g de aceite de

bogavante (de la

preparación anterior)

PARA SERVIR

Hojas de rúcula

Polvo de palomitas de maíz

- 1 En el vaso limpio y seco, ponga el maíz para palomitas y pulverice **30 seg/vel progresiva 5-10**. Retire del vaso y reserve.

Bogavante

- 2 Coloque el bogavante vivo (con las pinzas atadas) dentro del recipiente Varoma. Vierta el agua en el vaso, sitúe el Varoma en su posición y programe **15 min/Varoma/vel 2**. Coloque un peso sobre la tapa del Varoma (por ejemplo un paquete de 1 kg de sal) para que no se abra durante la cocción.
- 3 Ponga los cubitos de hielo en un bol grande con agua fría y, cuando acabe el tiempo programado, introduzca el bogavante rápidamente en el bol para cortar la cocción.

- 4 **Precaliente el horno a 70°.**

- 5 Separe la cabeza, las patas y la cola del bogavante. Limpie la cabeza recogiendo en un bol el coral y todo el líquido. Con la ayuda de unas tenazas para marisco o con un mazo de madera, casque las pinzas. Con unas tijeras, corte la membrana del interior de la cola. Extraiga con cuidado la carne de la cola y las pinzas procurando que quede de una pieza. Reserve la carne y ponga las cáscaras en el horno durante 5 horas para secarlas.

Caldo

- 6 Ponga en el vaso limpio la cebolla, el ajo y el puerro y trocee **3 seg/vel 4**.

- 7 Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso. Añada el aceite y sofría **8 min/Varoma/vel 1**. En el último minuto, añada el vino por el bocal.

- 8 Añada la salsa de tomate, el agua, el laurel y la sal y programe **60 min/100°/vel 1**. Retire del vaso, cuele y reserve.

Aceite de bogavante

- 9 Cuando haya transcurrido el tiempo de horneado, ponga en el vaso las cáscaras del bogavante y el aceite y programe **60 min/70°/vel 1**. Cuele y reserve.

Arroz

- 10 Ponga en el vaso el aceite y programe **3 min/Varoma/vel 1**.

- 11 Añada el arroz y sofría **3 min/Varoma/↻/vel 1**.

- 12 Incorpore el caldo y programe **20 min/90°/↻/vel 1**.

- 13 Agregue el aceite de bogavante y 30 g del líquido reservado de la cabeza y programe **3 min/70°/↻/vel 1**.

Para servir

- 14 Disponga el arroz cremoso en una fuente, coloque encima la cola del bogavante fileteada y acompañe con unas hojas de rúcula y polvo de palomitas de maíz.



Merluza con su caldo aireado y ajada

Receta facilitada por el chef Xosé Cannas.

⌚ | Tiempo de preparación: 35 min
Tiempo total: 1 h 15 min

INGREDIENTES (para 4 ración)

AJADA

50 g de aceite de oliva suave

20 g de dientes de ajo

fileteados

1 cucharadita de pimentón

de La Vera

1 cucharadita de vinagre

de vino

CALDO AIREADO

2 trozos de espina de

merluza

1 cebolla mediana

1 puerro (sólo la parte

blanca) en rodajas

1000 g de agua

1 cucharadita de sal

50 g de aceite de oliva

virgen extra

MERLUZA

600 g de lomos de merluza

fresca, espolvoreada

con sal

Ajada

- 1 Ponga el aceite en el vaso y programe **6 min/Varoma/vel 1** sin poner el cubilete.
- 2 Incorpore los ajos y programe **6 min/Varoma/vel 1** sin poner el cubilete.
- 3 Abra la tapa, espere unos segundos a que baje la temperatura y vierta el pimentón alrededor de las cuchillas. Mezcle **2 seg/vel 3**.
- 4 Añada el vinagre y deje reposar unos minutos para que el pimentón se vaya hacia el fondo del vaso. Vierta con cuidado la ajada en otro recipiente para que no pase el poso de pimentón. Reserve.

Caldo aireado y merluza

- 5 Aclare el vaso. Lave muy bien los trozos de espina de merluza y colóquelos dentro del vaso junto con la cebolla, el puerro, el agua y la sal. Programe **40 min/100°/vel 1**. Coloque el cestillo sobre la tapa para que evapore y no salpique.
- 6 Transcurrido este tiempo, coloque la merluza en el recipiente Varoma y sitúelo en su posición. Programe **8 min/Varoma/vel 1**.
- 7 Retire el Varoma y reserve. Cuele el caldo y vuelva a introducirlo en el vaso. Programe **vel 10** sin programar tiempo y vaya añadiendo el aceite de oliva por el bocal. De esta manera se formará una espuma en la superficie que se utilizará para el montaje del plato.

Para servir

- 8 Disponga la merluza en una fuente, riegue con la espuma del caldo y decore con unas gotas de ajada.



Almejas con té de algas

Receta facilitada por el chef Xosé Cannas.

⌚ | Tiempo de preparación: 20 min
Tiempo total: 1 h

INGREDIENTES (para 4 raciones)

2 cucharadas de algas

variadas

Espinas de pescado

previamente tostadas,

en trozos

½ cebolla

1 trozo de puerro (sólo la

parte blanca) en rodajas

1000 g de agua

12 almejas

1 - 2 cucharadas de salsa

de soja

1 cucharada de cebollino

fresco picado

Flores comestibles para

decorar (opcional)

- 1 Ponga en el vaso las algas, las espinas, la cebolla, el puerro y el agua y programe **40 min/90°/vel 1**.
- 2 Aclare las almejas con agua templada y colóquelas en el cestillo. Cuando acabe el tiempo programado, cuele el caldo y vuelva a ponerlo en el vaso. Introduzca el cestillo con las almejas y programe **10 min/Varoma/vel 4**.
- 3 Retire el cestillo y vierta las almejas en una fuente honda. Añada al vaso la salsa de soja y mezcle **3 seg/vel 3**.
- 4 Vierta el caldo sobre las almejas, espolvoree con el cebollino y sirva.

