



## UN MENÚ ESTRELLA MICHELIN DE 5 PASOS ELABORADO POR JESÚS SEGURA CON PRODUCTOS DE EMPRESAS DE CLUB GRECO

El pasado 19 de febrero en el entorno de la feria HIP (Hospitality Innovation Planet) de Madrid tuvo lugar el Showcooking Club Greco "Innovación de la mano de Calidad Pascual, Bonduelle, Gallina Blanca Foodservice e Ybarra". En apenas algo más de 30 minutos, y con Manu Balanzino, director gastronómico de The Gourmet Journal, como maestro de ceremonias, el cocinero estrella Michelin Jesús Segura, del restaurante Trivio de Cuenca, elaboró un menú de alta gastronomía que sirvió a una decena de comensales. Con los invitados en la barra que rodeaba a su cocina se logró recrear un simpático ambiente, similar a los encuentros informales que tanto gustan al público para degustar nuestra gastronomía.

El menú de 5 pasos fue elaborado con ingredientes de la más alta calidad, fabricados por algunas de las empresas que conforman Club Greco, de los que Segura destacó:

- Alta y constante calidad. Esto reduce los riesgos para obtener recetas exitosas, disminuyendo la dependencia del factor humano.
- Alto ahorro en coste laboral por plato preparado.
- Ahorro de espacio de almacenamiento en la cocina.
- Ahorro de energías.
- Garantía de seguridad alimentaria: reducción del riesgo de contaminación.

Solicite más información a:  
 CLUB GRECO  
 T. 93 207 25 16  
[greco@clubgreco.com](mailto:greco@clubgreco.com)  
[www.clubgreco.com](http://www.clubgreco.com)

Jesús Segura y la cocina de secano





### SOBRE JESÚS SEGURA

En 2012 fue nombrado Cocinero Revelación en Madrid Fusión, y ese mismo año consigue la estrella Michelin como chef del restaurante Ars Natura.

Jesús bebe de sus recuerdos del campo castellano manchego como fuente de inspiración, pero su paso por 35 cocinas y su infatigable vocación de innovación le han permitido combinar sus raíces locales con un sinfín de influencias locales que desarrolla desde mediados de 2015 en su restaurante Trivio en Cuenca.



### SOBRE TRIVIO

Inaugurado a mediados de 2015, Trivio fue designado como restaurante recomendado de la Guía Michelin tan solo tres meses después de su apertura. En 2016 obtuvo el premio Madrid Fusión 2016 a la mejor croqueta del mundo ibérico Joselito.

Jesús Segura combina producto, técnica y sabor en Trivio, siempre en busca de nuevas experiencias gastronómicas, guiadas por la cocina de secano, con la que explora el enorme potencial técnico y creativo del cereal. La cocina de secano de Trivio ofrece una rica paleta de texturas, colores y sabores en base a los cereales más conocidos en gastronomía pero también usando algunos hasta ahora infrautilizados en la cocina, como por ejemplo el lino o el alpiste.



## EL MENÚ DE CINCO PASOS CON PRODUCTOS DE CALIDAD PASCUAL, YBARRA, BONDUELLE Y GALLINA BLANCA FOODSERVICE



PRIMER PASO



### Las mejores croquetas del mundo: elaboradas con productos de Calidad Pascual

Mientras servía sus famosas croquetas, elegidas las mejores del mundo en 2016, el laureado cocinero explicaba cómo la utilización de la Mantequilla y la Leche Extra Creme de Calidad Pascual (única en el mercado con un 3% más de grasa) otorgan más suntuosidad al producto y permiten que absorba mejor el sabor. La elección para acompañar las croquetas fueron binis rogados con una salsa de yema trufada, elaborada utilizando la Salsa de Yema Líquida Pasteurizada de Calidad Pascual, cocinada a 62° de temperatura durante una hora con un toque de trufas ralladas. El consejo de Jesús a los asistentes: tomar las croquetas con las manos, a modo "finger foods", para así apreciar mejor su aroma, y degustarlas en 2 bocados.



SEGUNDO PASO

### Ensaladilla de cangrejo con Mahonesa de Ybarra

Para el segundo paso, Segura deleitó a los comensales en la barra con una ensaladilla de cangrejos aderezada con la Mayonesa de Ybarra (elaborada con los ingredientes tradicionales). Además de hacer hincapié en lo importante de asegurarse una calidad y grado de acidez constante al utilizar este producto, destacó también lo relevante de su uso para evitar cualquier tipo de contaminación como por ejemplo la salmonelosis. Siempre cuidadoso de los juegos de sabores, texturas y colores en las diferentes propuestas, decoró los platillos individuales de ensalada con brotes de shiso, para otorgar un toque astringente y un vistoso colorido, contrastando con el blanco de la mahonesa y el rosa de la ensaladilla.



### Baos cocinados al vapor con alitas de pollo deshuesadas y Salsa Gaucha de Ybarra

El tercer paso dio el protagonismo a la Salsa Gaucha de Ybarra, una salsa ideal para acompañar alitas de pollo deshuesadas, cocinadas previamente en olla a presión durante 20 minutos y servidas en panecillos baos cocinados al vapor. Las salsas, elaboradas con absolutas garantías de seguridad, ofrecen gran versatilidad en su uso, por sus sabores y coloridos y una calidad constante: cocineros y comensales saben que siempre encontrarán las mismas características y calidad de producto.



TERCER PASO



CUARTO PASO



### Risotto de pepitas vegetales y setas, con productos de Bonduelle y Gallina Blanca Foodservice

Para este plato vegetariano se utilizaron las Pepitas de Guisantes y Calabacín de Bonduelle (un nuevo y sorprendente ingrediente sin gluten y sin aditivos), verduras ultracongeladas de Bonduelle (yemas de espárragos verdes, col kale, guisantes y mezcla de setas selectas); así como la Reducción de Cebolla y el Caldo de Verduras en envases Doy Pack de Gallina Blanca Foodservice. Jesús Segura destacó la demanda creciente por platos vegetarianos y como en los menús degustación de su restaurante Trívio, cada vez más el público solicita opciones vegetarianas.

La preparación del plato dio el pistoletazo de salida soñando las pepitas vegetales de Bonduelle con la reducción de cebolla de Gallina Blanca Foodservice, producto del que Segura destacó su alta calidad y performance en cocina, reduciendo el trabajo, la energía y el espacio utilizado y minimizando la variabilidad que provoca a veces el factor humano. Una vez incorporados los vegetales (espárragos, col kale, guisantes y mezcla de setas selectas), se añadió el caldo de verduras de Gallina Blanca Foodservice. En cuanto al caldo, Segura hizo especial hincapié en la calidad y como este tipo de productos también son grandes ahorradores de espacio,

Con 8 minutos de cocción y tras agregar un queso de cabra azul local de Cuenca, el risotto estaba preparado, con un aroma y suntuosidad particulares y sólo necesitaba de la mano maestra de Jesús para un magnífico emplatado. El plato fue decorado con una pasta de berenjena asada, para recrear el toque a humo de las antiguas lumbres. El toque final: trufa salvaje rallada.



### Una milhoja original: Yema Líquida, Nata 38% M.G. y Leche Extra Creme de Calidad Pascual para obtener la mejor Crème Brûlée

Para culminar este delicioso menú, Segura elaboró una crème brûlée cocinando a 140° durante 45 minutos, la Yema Líquida Pasteurizada, la Leche Extra Creme y la Nata de Calidad Pascual con un contenido de materia grasa del 38%, que ayuda a intensificar los sabores. La yema pasteurizada previene riesgo de contaminaciones, y como el resto de los productos de marcas utilizadas en la sesión, reduce el coste laboral por producto, un tema que a lo largo de las diferentes preparaciones Segura de Trívio, recaló como de fundamental importancia. La crème brûlée se emplató con una pasta filo cocinada en forma de gallotas, que aportó una textura "crunchy" para lograr ese contrapunto con la crema. En la decoración, Segura utilizó un interesante contraste de colores, entre la confitura de saúco, un fruto rico en antioxidantes con un color rojo intenso, pétalos rosas y la nata de Calidad Pascual. Esta nata se monta en tan sólo 4 minutos con el consiguiente ahorro de energía. El consejo de Jesús para degustar el plato: mezclar los diferentes sabores y texturas.



QUINTO PASO

