

Objetivos

Conocer y aplicar los sucesos y condiciones que explican el origen de la vida

Enunciado

Utilizando el modelo que se adjunta referencia posible, así como los contenidos del texto del tema y el recurso de curso: Redes_29:

elabora una **RECETA** que incluya

- las condiciones
- los ingredientes principales
- los procesos imprescindibles

para conseguir una **célula**.

Formato

- Documento: ApellidoNombre_Grupo_T3_1.doc o ApellidoNombre_Grupo_T3_1.pdf, si se entrega via electrónica.
- A4, extensión: 2 páginas.
- El documento debe incluir necesariamente imágenes que ilustren el proceso y puede adjuntarse algún archivo de video grabado y editado por los propios alumnos.

Entrega

La fecha de entrega se establecerá en clase.

Nota

Cualquier documento que no cumpla con las condiciones de entrega y formato será rechazado.



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN

1 sepia de 1.000 g

1. Limpiar la sepia y guardar la bolsa de tinta, el bazo (color marrón), las alas y las patas.
2. Cortar cuadrados de 5 x 5 cm con el cuerpo y congelarlos, disponiéndolos lo más planos posible y bien envueltos en papel film.
3. Una vez congelados, cortar finas láminas de 0,2 cm de grosor con la máquina cortadora.
4. Congelar sobre una placa lisa y bien envuelta en papel film.
5. Una vez congelada cortar bastones de 0,2 cm de grosor para posteriormente cortar dados de 0,2 x 0,2 x 0,2 cm
6. Guardar en la nevera.

Para la salsa de tinta

los recortes de sepia: patas, aletas y bolsa de tinta (elaboración anterior)
200 g de agua
50 g de aceite de oliva 0,4°
maicena exprés
sal

1. Trocear todos los recortes, las patas y las aletas en pequeños trozos regulares.
2. Marcar los trozos de sepia con un poco de aceite de oliva 0,4° caliente. Han de adquirir un bonito color dorado.
3. Desgrasar el aceite sobrante, añadir el agua y cocer a fuego lento 80 minutos aproximadamente.
4. Dejar reposar 20 minutos fuera del fuego y colar.
5. Llevar a ebullición y añadir la tinta fresca de la sepia.
6. Dejar reducir a fuego lento hasta conseguir un caldo gustoso y consistente. Colar.
7. Ligar con maicena exprés hasta conseguir una densidad ligeramente cremosa. Poner a punto de sal.
8. Añadir 30 g de aceite de oliva 0,4° y no remover para que no emulsione.

Para la mermelada de limón

1 limón de 60 g
36 g de azúcar
10 g de glucosa

1. Cortar el limón a dados de 1 cm.
2. Mezclar el limón, el azúcar y la glucosa y poner a cocer en un recipiente a fuego muy lento aproximadamente 40 minutos.

Para la esencia de sepia

el bazo de la sepia (bolsa marrón)

1. Triturar el bazo en un vaso americano hasta dejarlo bien fino y colar.
2. Poner a punto de sal e introducir en un dosificador de salsas. Guardar en la nevera.

Para las quenelles de sepia

150 g de sepia picada (elaboración anterior)
aceite de oliva 0,4°
sal

1. Añadir unas gotas de aceite de oliva 0,4° a la sepia picada. Remover.
2. Con ayuda de dos cucharas de postre, elaborar quenelles bien compactas de 12 g cada una.
3. Ir colocando 3 quenelles en un plato hondo en forma de estrella de 3 puntas y sin que se toquen los extremos.
4. Es conveniente que no entren en la nevera para que cueste menos otemperarlas. Poner a punto de sal

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS



1. Disponer en el plato de la sepia, entre 2 quenelles, un dado de mermelada de limón.
2. Atemperar las quenelles en la salamandra 10 segundos.
3. Intercalar dos cucharadas de salsa de tinta entre los huecos de las quenelles. La salsa ha de estar caliente y no debe entrar en contacto con la sepia.
4. Terminar poniendo un poco de esencia de la sepia en los huecos que han quedado entre la salsa de tinta y las quenelles.

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS

TEMPORADA

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC

TEMPERATURA

TIBIA