

ENSALADA DE ANGUILA CON SU HOLANDESA

PARA LA ESPUMA DE HOLANDESA

Ingredientes:

1 yema de huevo
200 gr. de mantequilla clarificada de anguila
30 gr. de gastric de naranja en salmuera y estragón
Sal
Pimienta

Elaboración:

Poner en un bol baño maría el gastric con la yema de huevo salpimentada, montar la yema de huevo con unas varillas, una vez montada añadir poco a poco la mantequilla sin dejar de remover con las varillas, una vez incorporada toda la mantequilla, colar e introducir en un sifón, mantener en agua a 40º para el pase.

PARA LA ENSALDA DE ANGUILA

Ingredientes:

Anguila cocinada a baja temperatura
Croutons de pan con tomate
Espuma de holandesa de anguila
Hierbas de la serranía

Elaboración:

Poner el fondo del plato la anguila en brunoise y lacada, añadir los croutons, cubrir con la holandesa y terminar con la ensalada de hierbas.

ANGUILA AHUMADA CON PIEL DE TENDÓN DE VACA

Ingredientes:

Anguila
Piel de anguila ahumada
Tendón de vaca

Elaboración:

Cocinaremos la anguila a 81°C durante 90 minutos.
Cocinaremos los tendones de vaca limpios a 90°C durante 14 horas, pasado este tiempo triturar y colar, le añadiremos las pieles de la anguila cocinada y las de la anguila ahumada y volvemos a triturar, tras esto confeccionaremos unos velos de la medida que necesitemos.
Colocar a modo de piel cubriendo los lomos de las anguilas ya cocinadas.

BERLINA DE SALSA DE HUEVOS FRITOS LACADA CON GLACÉ DE ANGUILA Y ANGUILA AHUMADA

PARA LA SALSA DE HUEVOS FRITOS EN ACEITE DE ANGUILA

Ingredientes:

Cabeza, pieles y espinas de anguila
Aceite de girasol
Huevos
Pimienta fresca

Elaboración:

Para el aceite de anguila confitaremos la piel, cabeza y espinas de la anguila en aceite de girasol durante 24 horas a 80°C, dejar reposar durante 6 días en la bolsa del vacío y luego colar.
Para la salsa de huevos fritos, freír los huevos en abundante aceite de anguila, salpimentar, añadir pimienta fresca en cantidad y triturar todo, pasar por un chino, reservar en un biberón.

PARA LAS BERLINAS

Berlinas
Salsa de huevos fritos
Lonchas de anguila ahumada

En el momento del pase, rellenar las berlinas con la salsa de huevos fritos, lacar la berlina y acabar con una loncha de anguila ahumada por encima.

XIAOLONG DE ALL I PEBRE CON TORREZNO DE ANGUILA

PARA EL ALL I PEBRE

Haremos un all i pebre de manera tradicional pero sin patata, lo dejaremos infusionar durante 24 horas, pasado este tiempo lo levantaremos y trituraremos todo, buscando obtener la mayor cantidad de colágeno, colar y en moldar en semiesferas, una vez cuajadas, hacer dumplings con el jugo de el all i pebre.

PARA LOS TORREZNOS DE ANGUILA

Ingredientes:

Anguila
Salmuera

Elaboración:

Cocinaremos la anguila tras haberla puesto en salmuera al vacío durante 90 minutos a 80°C, pasado este tiempo sacamos la anguila, la pelamos y usamos la piel para el torrezno, cocinando en el horno a 180°C durante 20 minutos.

Al pase haremos los dumplings al vapor durante 2 minutos y lo terminaremos con el torrezno de anguila. Recomendar pasar el dumpling por mantequilla de anguila para darle un toque crujiente.