

A MODO DE TACO, SOCARRAT

PARA EL CALDO DE MARISCO

Elaboramos un caldo de mariscos, a la forma tradicional (en este caso, galeras, cangrejos de mar, gambeta roja). Rustimos los mariscos en aceite de oliva, los retiramos de la olla y añadimos la cebolla, doramos y añadimos la zanahoria, seguidamente el puerro y seguimos dorando. Incorporamos los mariscos, la salsa de tomate e integramos bien. Añadimos las algas y mojamos con el agua mineral. Cocinamos a fuego suave durante 40 minutos. Retiramos del fuego y dejamos reposar tapado durante 30 minutos más. Pasamos el caldo por un colador fino y reservamos.

PARA LA BASE DE CEBOLLA Y CALAMAR

Ingredientes:

50 gr. de calamar fresco de anzuelo
50 gr. de cebolla tierna
10 gr. de aceite de oliva arbequina
3 gr. de sal en escamas

Elaboración:

Limpiamos bien el calamar, reservando las aletas y las patas para otras elaboraciones. Picamos el cuerpo del calamar en brunoise, al igual que la cebolla tierna. En una Cocotte® bien caliente, añadimos el aceite y el calamar troceado, doramos bien y añadimos la cebolla tierna y la sal en escamas, desglasando los fondos que ha dejado el calamar en la base de la Cocotte® y la tapamos. Bajamos el fuego y dejamos guisando hasta que la cebolla y el calamar se cocinen bien, consiguiendo un sofrito homogéneo. Reservamos.

PARA LA MARCA DE ARROZ

Ingredientes:

140 gr. de arroz Aquarello
550 gr. de caldo de mariscos
Sal en escamas

Elaboración:

Calentamos el caldo de mariscos hasta punto de ebullición y sazonamos. En una Cocotte® caliente, incorporamos el arroz y mojamos con el caldo. Movemos, sin dejar que se agarre, hasta evaporar el caldo por completo. Estiramos el arroz sobre una bandeja plana y enfriamos rápidamente en el abatidor de temperatura. Reservamos en raciones de 20 gr.

PARA LOS COHOMBROS DE MAR

Ingredientes:

300 gr. de espardeñas (150 gr. una vez limpias)
Aceite de oliva arbequina
Sal en escamas

Elaboración:

Lavamos bien los cohombros de mar en agua fría. Escurrimos y congelamos separados entre sí en el abatidor de temperatura. Con una puntilla, hacemos una pequeña incisión longitudinalmente sobre la piel del cohombro. Retiramos la totalidad de la piel y la reservamos para otras elaboraciones. Reservamos los cohombros "desnudos".

PARA LA MAHONESA DE HIERBAS

Ingredientes:

10 gr. de perifollo
10 gr. de cebollino
20 gr. de huevos pasteurizado
40 gr. de aceite de girasol
3 gr. de sal en escamas

Elaboración:

Deshojamos el perifollo y picamos ligeramente el cebollino. Introducimos las hierbas en un vaso de túrmix junto con el huevo y la sal en escamas. Trituramos bien y pasamos la mezcla por un colador fino a otro vaso de túrmix. Montamos la mayonesa sin dejar de turbinar, añadiéndole el aceite de girasol a hilo. Reservamos la mayonesa en manga.

PARA LA CHALOTA ASADA

Ingredientes:

2 chalotas
10 gr. de aceite de oliva arbequina
Sal en escamas

Elaboración:

En agua de mar hirviendo, escaldamos las chalotas durante 15 segundos. Enfriamos rápidamente en agua de mar con hielo. Escurrimos y retiramos la primera capa de las chalotas. Reservamos.

PARA LA MADRE PERLA

Ingredientes:

5 hojas carnosas de Madre Perla

Elaboración:

Cortamos láminas de 2 mm de grosor al momento del empataado para que no pierda su frescor.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

En un cazo caliente añadimos un chorrito de aceite de oliva, incorporamos el sofrito de calamar y movemos. Añadimos la marca de arroz y seguidamente mojamos con el caldo de mariscos caliente. Sazonamos y vamos moviendo el arroz y mojando poco a poco durante 8 minutos hasta conseguir un arroz ligeramente caldoso. En una sartén anti-adherente bien caliente incorporamos aceite de oliva y añadimos el arroz. Movemos rápidamente la sartén para que el arroz cubra toda la superficie de la sartén. Dejamos cocinar a fuego fuerte sobre la plancha hasta que empiece a formarse un 'socarrat' ligeramente dorado. Acabamos de cocinar el 'socarrat' a fuego más bajo y dejamos reposar en la sartén fuera del fuego. Retiramos el 'socarrat' de la sartén y lo ponemos sobre el plato. Sazonamos ligeramente los cohombros y añadimos un chorrito de aceite de oliva arbequina. Marcamos ligeramente en la plancha y repartimos los cohombros en el centro y largo del 'socarrat'. Acabamos con las chalotas de mar, la madre perla, la chalota asada y la mayonesa de hierbas.

MI NIÑEZ

PARA LA CREMA DE MEJILLÓN

Ingredientes:

140 gr. de mejillón (sólo la carne)
200 gr. de agua de mejillón
35 gr. de mantequilla
30 gr. de cebolla tierna
0,5 gr. de ajo
20 gr. de vino blanco
2,5 gr. de alga nori seca
100 gr. de nata 35% MG

Elaboración:

Limpiamos bien los mejillones. Para obtener su carne y su agua, calentamos una olla y agregamos los mejillones, añadimos un poco de agua mineral (600 ml por cada kg de mejillón) para provocar vapor y tapamos la olla. Cocinamos hasta que los mejillones estén abiertos por completo. Retiramos la carne de los mejillones de las conchas y colamos el agua resultante por una superbag.

En una Cocotte® sobre la plancha, agregamos la mantequilla, esperamos a que se funda sin tomar color y añadimos la cebolla tierna en brunoise. Pochamos a fuego suave y tapado. Incorporamos la carne del mejillón y movemos hasta integrar con la cebolla pochada. Subimos el fuego y añadimos el vino blanco, hasta evaporar el alcohol. Incorporamos el alga nori, la nata y el agua de mejillón. Cocinamos durante 10 minutos y dejamos reposar tapado durante 30 minutos más.

Trituramos bien en Thermomix y pasamos por colador fino. Reservamos.

PARA EL MIMÉTICO DE MEJILLÓN LYO

Ingredientes:

250 gr. de crema de mejillón
50 gr. de agua de mejillón
25 gr. de isomalt
1 gr. de obulato
0,9 gr. de agar-agar
1 gr. de colorante negro en polvo

Elaboración:

Introducimos todos los ingredientes en la Thermomix y trituramos a velocidad 7 con 80°C de temperatura durante 8 minutos. Estiramos la mezcla sobre una bandeja y dejamos enfriar en nevera hasta que gelifique. Introducimos la gelatina resultante en la Thermomix y trituramos a velocidad 3 a 50°C hasta conseguir una emulsión lisa. Pasamos por un colador fino. Estiramos una capa fina de la mezcla con la ayuda de una cuchara sobre el molde de silicona de mejillón y congelamos. Repetimos la operación hasta conseguir el grosor de concha mimética deseada. Desmoldamos la concha y liofilizamos

PARA LA CLOROFILA MARINA**Ingredientes:**

100 gr. de alga codium fresca
60 gr. de junco marino
50 gr. de kombu en sal
650 ml. de agua mineral

Elaboración:

Lavamos el Kombu en sal, introducimos todos los ingredientes en la Thermomix y trituramos a velocidad 7 durante 7 minutos a 70°C. Pasamos el líquido resultante por una superbagg y enfriamos rápidamente en abatidor. Reservamos.

PARA EL MIMÉTICO DE HELADO DE CONCHAS**Ingredientes:**

100 gr. de clorofila marina

Elaboración:

Con la mezcla de clorofila, extendemos en el molde de las conchas y congelamos. Desmoldamos y reservamos en congelador

PARA LA EMULSIÓN DE ALGA CODIUM**Ingredientes:**

200 gr. de alga codium fresca
150 gr. de nata líquida 35%MG
50 ml. de agua mineral
1,2 gr. de agar en polvo por cada 100 gr. de mezcla
Sal en escamas

Elaboración:

Introducimos todos los ingredientes en la Thermomix excepto el agar en polvo. Trituramos a 70°C velocidad 7 durante 7 minutos y pasamos la mezcla por un colador fino. Enfriamos la mezcla, incorporamos el agar en polvo y sin dejar de remover con una varilla llevamos a ebullición. Enfriamos la mezcla sobre una bandeja en nevera hasta gelificar. Introducimos la gelatina resultante en la Thermomix y trituramos a velocidad 3 a 50°C hasta conseguir una emulsión lisa. Pasamos por un colador fino. Reservamos en una manga

PARA EL DASHI DE ERIZOS

Ingredientes:

100 gr. de yemas de erizo
90 gr. de recortes de jamón ibérico
21 gr. de shitake seco
20 gr. de sake
10 gr. de kombu seco
500 gr. de agua mineral

Elaboración:

Pasamos los recortes de jamón por la picadora. Introducimos todos los ingredientes en una olla a presión y cocinamos 10 minutos desde que empieza a echar vapor. Dejamos reposar dentro de la olla durante 30 minutos y la abrimos. Colamos el dashi resultante por una superbag. Reservamos.

PARA EL MIMÉTICO DE ERIZO HELADOS Y LIOFILIZADOS

Ingredientes:

350 gr. de dashi de erizos
100 gr. de nata líquida 35% MG
2,5 gr. agar en polvo
Colorante verde en polvo
Colorante negro en polvo

Elaboración:

Mezclamos los ingredientes menos el colorante. Repartimos la mezcla en 2 cazos diferentes y a partes iguales. Añadimos colorante verde en uno de ellos y en otro colorante negro. Obtendremos 2 emulsiones con mismo sabor pero diferente color. Sin dejar de remover con una varilla, llevamos a ebullición la mezcla de uno de los cazos, estiramos sobre una bandeja y dejamos enfriar en nevera hasta gelificar. Repetimos la misma operación con la otra mezcla. Trituramos con el túrmix las gelatinas y las pasamos por un colador fino. Llenamos los moldes miméticos de erizo con las emulsiones y vaciamos ligeramente el centro de cada uno. Congelamos. Unos los liofilizaremos y otros los serviremos congelados.

PARA LA SALSA DE BÍGAROS

Ingredientes:

1 kg. de bígaros
185 gr. de chalota
14 gr. de ajo negro
150 gr. de nata
12 gr. de bicho rojo
100 gr. de zumo de limón
60 gr. de salsa soja
50 gr. de aceite oliva
6 gr. de citronela
7 gr. de jengibre
48 gr. de kombu en sal
800 ml. de agua mineral

Elaboración:

En una Cocotte® bien caliente, añadimos el aceite de oliva, incorporamos las chacotas peladas y cortadas en cuartos y los dientes de ajo pelados y enteros. Doramos ligeramente, agregamos el bicho rojo troceado, la Citronela machacada, el jengibre pelado y movemos bien.

Incorporamos los bígamos previamente lavados y movemos, añadimos el alga kombu previamente lavada y el zumo de limón. Integramos bien e incorporamos la salsa de soja, la nata, y el agua mineral. Dejamos cocinar desde que levante el hervor 10 minutos y dejamos reposar tapado y fuera del fuego durante 30 minutos más. Pasamos la salsa resultante por una superbag y reservamos.

PARA EL MIMÉTICO DE BÍGARO HELADO Y LIOFILIZADO**Ingredientes:**

300 gr. de salsa de bígaro

0,9 gr. de xantana

4 gr. de hojas de gelatina

2 cargas para sifón

Elaboración:

Calentamos ligeramente la salsa de bígaro. Mezclamos con la xantana trituramos bien e incorporamos la gelatina. Pasamos la mezcla por un colador fino y la introducimos en un sifón con 2 cargas de gas. Dejamos enfriar, agitamos bien y vaciamos la espuma en un bol. Con la ayuda de una espátula, rellenamos los moldes miméticos de bígaro y caracola y congelamos. Desmoldamos los miméticos, unos los serviremos congelados y otros los liofilizamos.

PARA LOS BÍGAROS**Ingredientes:**

1 l. de agua de mar

100 gr. de bígaros

Elaboración:

Lavamos bien los bígaros. Los hervimos en agua de mar durante 5-8 minutos dependiendo del tamaño. Escurrimos los bígaros y retiramos la carne con la ayuda de un alfiler. Los troceamos en 3 y reservamos.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Con la ayuda de una manga, repartimos la emulsión de codium sobre la concha lio de mejillón, repartimos los bígaros cocidos, y las conchas miméticas heladas y liofilizadas. Terminamos con unos brotes frescos de laurencia.