

## BERENJENA BLANCA, PIÑONES Y SU SUFLÉ

### PARA EL JUGO DE CEBOLLA ASADA

**Ingredientes:**

4 cebollas grandes

**Elaboración:**

Cortar las cebollas en ocho trozos y asarla al horno durante 1 hora, dejar enfriar, envasar al vacío sin líquido y cocer al vapor a 85°C durante 5 horas. Colar sin presionar dejando que salga todo el jugo.

### PARA EL SUFLÉ DE BERENJENA

**Ingredientes:**

1 u. de cebolla  
300 gr. de recortes de berenjena  
200 gr. de nata  
100 gr. de albúmina  
Mantequilla

**Elaboración:**

Pochar la cebolla con la mantequilla, añadir los recortes de berenjena y cocer a fuego lento. Añadir la nata, cocer 5 minutos, triturar y pasar por un colador. Finalmente añadir el agua y la albúmina, corregir de sal y poner al baño maría.

### PARA EL ACEITE DE PIÑONES

**Ingredientes:**

30 gr. de piñones  
Aceite de gira-sol

**Elaboración:**

Cortar los piñones con un cuchillo y cubrir con el aceite de gira-sol y dorar.

### PARA LA BERENJENA

**Ingredientes:**

4 rectángulos de berenjena blanca de 3,5cm x 3,5cm x 7cm  
Salsa miso blanca con zumo de limón  
Mezcla de harinas (1 parte de sémola y 3 partes de harinas panaderas)

**Elaboración:**

Rebozar las berenjenas con las harinas y freír a 180°C hasta que quede bien crujiente. Poner una punta de miso en la base del plato, encima colocar la berenjena frita, el aceite de piñones por encima la berenjena y finalmente el zumo de cebolla con el suflé encima.

## BACALAO CON ACELGAS

### Ingredientes:

180 gr. de bacalao desalado  
80 gr. de tripa de bacalao escaldada  
1 manojo de acelgas  
125 gr. de aceite de oliva virgen  
½ l. de nata  
½ kg. de acelgas  
½ guindilla  
½ kg. de bacalao  
¼ kg. de piel de bacalao  
2 dientes de ajo laminados  
Vinagre de jerez

### Elaboración:

Separar las hojas de las acelgas y pelar las pencas. Cocer las pencas y reservarlas. Escaldar las hojas de acelgas, añadir un poco de ajo frito y licuar. Reservar.  
Dorar los ajos con el aceite y la guindilla, añadir el ½ kg. de bacalao y las pieles y confitar. Cubrir con nata y cocer 5 minutos, dejar reposar. Colar y dejar enfriar, cargar el sifón.  
Cortar las pencas en brunoise y cubrir con vinagre de jerez extra.  
Calentar las tripas con la parte de la gelatina, un poco de acelgas licuadas, la pieza de bacalao de 180 gr. y cocer con cuidado para que no se seque, ir removiendo como si fuera un pil pil.  
Eplatlar el conjunto sobre el bacalo, un poco de pencas en vinagre y la espuma al lado.

## CORDERO DE RAZA XISQUETA ASADO AL HORNO DE LEÑA

### Ingredientes:

1 paleta de cordero ecológico reposado 3 semanas  
Jugo de cordero asado  
Puré de patata del bufet  
Kale  
Setas variadas

### Elaboración:

Salar el cordero en salmuera de 80 gr. de sal por litro de agua durante 2 horas.  
Calentar el kamado a 250°C y asar a esta temperatura durante 35 minutos. Colocar un poco de puré de patata en la base del plato, jugo del asado, las setas y la kale salteadas por encima, para terminar colocar la paleta de cordero.