

ANGUILA XAPADA HERVIDA Y A LA BRASA CON ALL I PEBRE

PARA LA SALMUERA

Ingredientes:

500 gr. de agua mineral

50 gr. de sal

Elaboración:

Juntar ambos ingredientes y remover hasta disolver la totalidad de la sal. Reservar.

PARA LA ANGUILA XAPADA

Ingredientes:

400 gr. de anguila

500 gr. de salmuera

Elaboración:

Limpia la anguila, obtener los dos filetes, reservar la cabeza y la espina para el caldo. Introducir los filetes de anguila en salmuera durante 30 minutos. Una vez transcurrido este tiempo, retirar la salmuera y secar con el papel absorbente de cocina. Colocar los filetes en una bandeja de deshidratadora y secar con aire frío durante 1 hora. Reservar.

PARA EL CALDO DE ANGUILA

Ingredientes:

1 kg. de carne(recortes), cabeza y espina de anguila

2.5 L. de agua

Elaboración:

Colocar los recortes, la cabeza, la espina de anguila en un cazo y llevar a hervor. Bajar el fuego y cocer durante 1 hora aproximadamente. Colar y dejar enfriar en nevera durante 6 horas. Una vez transcurrido este tiempo separar la grasa del caldo y guardar ambos por separado.

PARA LA ANGUILA XAPADA A LA BRASA

Ingredientes:

Filetes de anguila xapada

Brasas de encina

Elaboración:

Cocinar los filetes de anguila al vapor en horno con 100% de humedad durante 8 minutos. Retirar del horno y seguidamente marcar en la brasa de encina. Reservar.

PARA LA ANGUILA XAPADA HERVIDA**Ingredientes:**

Filetes de anguila xapada
1.5 L. de caldo de anguila

Elaboración:

En un cazo levantar el caldo de anguila y llevarlo a hervor. Bajar a fuego lento e introducir los filetes de anguila. Cocinar los filetes de anguila durante 40 minutos, retirar y cortar en cuadrados de 1,5 cm de lado.

PARA LA ESPUMA DE ANGUILA ALL I PEBRE**Ingredientes:**

50 gr. de ajos pelados laminados
200 gr. de aceite de oliva
100 gr. de concentrado de tomate
200 gr. de pimentón dulce
4 L. de caldo de anguila
100 gr. de pan tostado
200 gr. de patata pelada (trozos)
200 gr. de almendra tostada
Pimienta negra
Gelatina (5 hojas por litro de salsa acabada)

Elaboración:

Previamente poner a hidratar en agua fría con hielo las colas de gelatina, y una vez hidratadas, retirar, secar con papel absorbente de cocina y reservar.

Pelar los ajos, laminarlos e introducirlos en un cazo junto con el aceite de oliva virgen extra, cocinar a fuego bajo hasta que estén dorados. Añadir el pimentón y retirar del fuego. Incorporar las almendras, el pan previamente tostado y triturar todo el conjunto. Agregar el concentrado de tomate, el caldo de anguila y la patata pelada cortada en trozos regulares. Volver a llevar el conjunto en el cazo a fuego suave durante 1 hora aproximadamente. Triturar, colar por chino fino y poner a punto de pimienta negra molida al momento. Una vez colado y en caliente incorporar las hojas de gelatina según la proporción asignada.

PARA LA PATATA SECA**Ingredientes:**

1 kg. de patata Monalisa
1 L. de agua

Elaboración:

Pelar la patata, lavarla y cortar en rectángulos de 0.3cm x 0.3cm x 1.5cm de lado. Cocinar en agua hirviendo durante 1 minuto, retirar del fuego y enfriar con agua fría. Escurrir el exceso de agua y extender los bastoncitos de patata sobre un silpat. Secar en deshidratadora a 50°C durante 3 horas aproximadamente.

PARA EL SOFRITO DE PATATA SECA

Ingredientes:

10 gr. de ajo picado
30 gr. de aceite de oliva virgen extra
25 gr. de cebolla picada
130 gr. de tomate rallado
60 gr. de patata seca
240 gr. de caldo de anguila
7 gr. de grasa de anguila
1 gr. de pimentón dulce
3 gr. de sal

Elaboración:

Poner en un cazo el aceite de oliva virgen extra y sofreír el ajo picado hasta que esté ligeramente dorado, incorporar la cebolla y finalmente el tomate rallado. Rehogar el conjunto a fuego suave hasta que esté bien cocido.

En una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra saltear la patata seca hasta que adquiera un ligero color dorado y añadir la patata al resto del sofrito anterior. Finalmente añadir el caldo de anguila y cocinar a fuego medio durante 5 minutos. Subir el fuego, agregar la grasa de anguila, el pimentón dulce y mantener a fuego fuerte hasta evaporar la totalidad del caldo. Reservar.

PARA EL ACEITE DE AZAFRÁN

Ingredientes:

100 gr. de aceite de oliva virgen extra
2 gr. de azafrán
30 gr. de agua

Elaboración:

Envolver las hebras de azafrán en papel de aluminio. Calentar una sartén y colocar el papel de aluminio junto con el azafrán para tostarlo ligeramente y nos desprenda todo su aroma. En un cazo incorporar el agua, el aceite de oliva virgen extra, las hebras de azafrán que hemos tostado y calentar a 60°C hasta evaporar la totalidad del agua. Reservar.

PARA EL ACEITE DE PIMENTÓN

Ingredientes:

300 gr. de aceite de oliva virgen extra
50 gr. de pimentón dulce

Elaboración:

En un cazo calentar el aceite hasta llegar a 70°C. Retirar del fuego e incorporar el pimentón dulce dejándolo infusionar tapado durante 2 horas. Transcurrido este tiempo colar por tela y reservar.

MONTAJE DEL PLATO

En el centro del plato colocar el sofrito de patata y sobre esté la espuma de anguila all i pebre. En un costado disponer un cuadrado de anguila xapada a la brasa y en el otro costado del plato colocar un cuadrado de anguila xapada hervida. Finalizar el plato colocando unas gotas de aceite de pimentón y de aceite de azafrán, una hebra de azafrán sobre la anguila hervida, una flor y una hoja de capuchina.