

PESTO MULTIESFÉRICO CON PISTACHOS TIERNOS Y ANGUILA

PARA EL SUERO DE PARMESANO

Ingredientes:

100 gr. de parmesano reggiano sin corteza
100 gr. de agua

Elaboración:

Cortar el parmesano en trozos pequeños y triturar el parmesano en el vaso americano hasta que quede fino.

Hervir el agua indicada, añadir el parmesano triturado, remover y dejar infusionar al lado del fuego durante 40 minutos, removiendo cada 5 minutos. Colar por un colador fino y dejar decantar en un recipiente alto y estrecho durante 24 horas en la nevera. Sacar la grasa superior y guardar para otros platos.

Guardar el suero de parmesano (parte inferior) obtenido en la nevera.

PARA LA CREMA DE PARMESANO

Ingredientes:

30 gr. de nata
20 gr. de leche
50 gr. de parmesano reggiano rallado
Sal

Elaboración:

Juntar la leche y la nata y llevar a ebullición. Añadir el parmesano, mezclar y retirar del fuego. Dejar infusionar 20 minutos y colar por estameña. Poner a punto de sal y guardar.

PARA EL ACEITE INFUSIONADO DE ALBAHACA

Ingredientes:

150 gr. de aceite de oliva suave
75 gr. de albahaca fresca

Elaboración:

Romper la albahaca con las manos e introducir en el aceite. Calentar hasta los 60°C, retirar del fuego y mantener a temperatura ambiente durante 12 horas. Colar y reservar.

PARA LA BASE DE PESTO ESFÉRICO

Ingredientes:

100 gr. de hojas de albahaca fresca
3 gr. de ajo
12 gr. de piñones tostados
12 gr. de parmesano reggiano rallado
50 gr. de aceite de albahaca
150 gr. de agua
30 gr. de suero de parmesano
Sal
0.6 gr. de xantana
2.4 gr. de gluconolactato cálcico

Elaboración:

Quitar el nervio central del ajo. Juntar en el vaso americano todos los ingredientes excepto la xantana y el gluconolactato. Triturar hasta obtener una crema fina, colar y poner a punto de sal.
A 200 gr. de la mezcla, añadir el gluconolactato, mezclar y posteriormente añadir la xantana. Triturar con la ayuda del batidor eléctrico hasta que no queden grumos.
Quitar el aire a la mezcla con la ayuda de la máquina de vacío y guardar en la nevera.

PARA LA BASE DE ALGINATO

Ingredientes:

1000 gr. de agua
5 gr. de alginato sódico

Elaboración:

Disolver el alginato en el agua. Triturar en el vaso americano hasta que no queden grumos. Guardar en la nevera durante 24 horas.

PARA LOS "GUSANOS" DE PESTO MULTIESFÉRICO

Ingredientes:

Base de pesto esférico
Base de alginato

Elaboración:

Con la ayuda de una jeringa, hacer bolas de pesto en el baño de alginato de 0.4 cm de diámetro. Necesitamos 20 bolas por persona. Escurrir las bolas de pesto del baño de alginato e irlas depositando en fila en un molde largo y estrecho con forma de media caña de 0.3 cm de ancho. De esta forma, formaremos un "gusano" largo y estrecho, formado por 20 bolas de pesto en fila.
Dejar cuajar en la nevera durante 30 minutos. Transcurrido este tiempo, desmoldar con cuidado de no romper la tira y guardar en la nevera.

PARA EL ACEITE TEXTURIZADO DE PISTACHOS

Ingredientes:

50 gr. de aceite virgen de pistacho
1,5 gr. de monoglicérido

Elaboración:

Juntar 25 gr. de aceite con el monoglicérido. Calentar a velocidad mínima y sin dejar de remover hasta que el glice se haya disuelto. Retirar del fuego y añadir el resto de aceite sin dejar de remover. En un baño maría frío, ir incorporando el aceite con el glice poco a poco y sin dejar de remover, con el objetivo de que la mezcla vaya cogiendo cuerpo y una textura similar a una mantequilla pomada. Guardar en nevera.

PARA EL ACEITE DE PANCETA IBÉRICA**Ingredientes:**

50 gr. de panceta ibérica curada en sal
10 gr. de agua
15 gr. de aceite de oliva suave

Elaboración:

Picar la panceta. Juntar la panceta con el agua y el aceite y poner a cocer a fuego lento hasta que el agua haya evaporado por completo y la panceta haya soltado toda su agua. Colar y guardar en la nevera.

PARA LAS LÁMINAS DE PANCETA IBÉRICA CURADA**Ingredientes:**

1 trozo de 50 gr. de panceta ibérica curada

Elaboración:

Con la ayuda de un cuchillo, quitar la piel y el exceso de sal exterior a la panceta. Cortar en rectángulos de 1x2 cm de lado y congelar. Una vez congelado, cortar a la máquina corta fiambres consiguiendo láminas de panceta de 0.1 cm de grosor. Necesitamos 3 láminas de panceta por persona. Guardar en nevera.

PARA LOS DADOS DE ANGIULA AHUMADA**Ingredientes:**

1 trozo de 70 gr. de anguila ahumada

Elaboración:

Quitar la piel y las posibles espinas a la anguila. Cortar 3 dados de anguila por persona de 0.7cm de lado. Guardar en nevera.

ACABADO Y PRESENTACIÓN**Ingredientes:**

3 germinados de albahaca por plato
3 piñones tostados por plato
3 pistachos tiernos repelados por plato
3 dados de parmesano de 0,3cm de lado por plato
Pimienta negra recién molida

Elaboración:

Disponer los gusanos de multiesféricos en platos rectangulares, ocupando la parte central y haciendo un ligero zig-zag. Calentar la crema de parmesano ligeramente, entibiar la grasa de panceta y calentar los platos con los multiesféricos en la salamandra. Repartir por el plato 3 pistachos, 3 piñones, 3 dados de parmesano y 3 dados de anguila. Encima de la anguila disponer una lámina de panceta. Salsear la base del plato con un poco de crema de parmesano y grasa de panceta. Volver a calentar en la salamandra. Terminar aliñando los pistachos con un pico de aceite texturizado de pistacho, repartiendo 3 germinados de albahaca y aderezando el conjunto con pimienta negra recién molida.