

XAVIER PELLICER

RESTAURANT XAVIER
PELLICER

PHO DE CALABAZA, CHILE Y CILANTRO

Ingredientes:

½ l. de caldo de calabaza a la brasa
100 gr. de fideos de calabaza
4 u. de ravioli de calabaza y lima
60 gr. de maitake
60 gr. de shitake
Brotos de cilantro fresco
4 hojas de albahaca
1 chile

Elaboración:

Para elaborar el caldo; hacemos 1 kg. de calabaza a la brasa. Envasar al vacío con 3 litros de agua. Cocer al vapor a 80°C durante 8 horas. Colar y reducir estos 3 litros a 2, rectificar de sal y reservar.

Con la mandolina hacer fideos cruz de calabaza. Cortar láminas finas de calabaza y cortar con un troquel una redonda de unos 8 cm., rellenar con la crema de limón y cerrar como si fuera un ravioli. Escaldar las setas limpias y reservar.

Montar en un bol los fideos, el ravioli, las setas y los brotes de cilantro fresco, hoja de albahaca y el chile picado. Servir el caldo caliente en la mesa.