

KAKIGORI DE FOIE, PIÑONES Y VINO RANCIO

PARA LA CREMA DE FOIE

Ingredientes:

1 foie extra de 600 gr. aproximadamente
210 gr. de agua mineral
Sal
Azúcar

Elaboración:

Romper el foie en trozos pequeños con las manos y ponerlo en la thermomix a 60°C durante 10 minutos, sacar dos terceras partes y añadir el agua para parar la cocción. Emulsionar el resto de foie poco a poco introduciéndolo en la thermomix como si montáramos una mahonesa, rectificar de sal y azúcar, colar y reservar en mangas pasteleras.

PARA LAS MIGAS DE PAN

Ingredientes:

100 gr. de pan
25 gr. de grasa de pato

Elaboración:

Romper el pan en trozos de 1.5cm aproximadamente sin utilizar la corteza, extender en una placa de horno y secar a 120°C durante 10 minutos con la grasa del pato.

PARA LOS PIÑONES TOSTADOS

Ingredientes:

20 gr. de piñones salvajes del país

Elaboración:

Tostar los piñones en una bandeja de horno a 165°C durante 15 minutos.

PARA LA TERRINA DE FOIE

Ingredientes:

1 foie extra de 600 gr. aproximadamente
Sal
Azúcar
50 ml. de vino rancio

Elaboración:

Quitar las venas del foie y romperlo en trozos de 4cm x 4cm, salar y espolvorear azúcar por encima en forma de lluvia, regar con vino rancio y extender en una placa, filmar de manera que quede hermético, cocer a 80°C al horno a vapor durante 8 minutos.

Reservar en nevera. Una vez frío hacer rollos con el papel film y dejar congelar a -30°C.

PARA EL KAKIGORI DE FOIE**Ingredientes:**

1 rollo de terrina de foie

Elaboración:

Poner una mandolina japonesa 1 hora en el congelador a -30°C igual que los rollos de foie.

Rallar el foie para conseguir unas virutas bien finas.

Reservar en el congelador a -30°C.

PARA EL GEL DE VINO RANCIO**Ingredientes:**

200 ml. de vino rancio

10 gr. de azúcar

2 gr. de goma xantana

Elaboración:

Hacer hervir el vino rancio hasta que llegue a 110°C junto con el azúcar, ligar con la xantana i reservar en un biberón.

PARA LA SAL DE AVELLANAS**Ingredientes:**

20 gr. de avellanas tostadas

2 gr. de sal

Elaboración:

Rallar las avellanas con un microplane y mezclar con la sal fina.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

1 molinillo de pimienta

1 copa de vino rancio 100 años

En un bol montar la crema de foie con los piñones, las migas, el gel de vino rancio, el kakigori, la sal de avellanas y la pimienta. Acompañar con la copa de vino rancio.

PAU PONS

L'ARTESANA DEL
POBLENOU

ROSTI DE PATATA CON BACALAO Y YEMA DE HUEVO

Ingredientes:

300 gr. de bacalao desalado
Aceite de oliva suave
1 diente de ajo
50 gr. de nata líquida
1 patata agria
1 huevo
10 gr. de alcaparras picadas
Sal maldon
Pimienta negra

Elaboración:

Confitar el bacalao con el aceite de oliva perfumado con el ajo y reservar, calentar la nata líquida y triturar con el bacalao y el diente de ajo, ir emulsionando con el aceite de confitar el bacalao. Obtendremos la brandada que rectificaremos de sal y pimienta y la reservaremos en una manga pastelera.

Pelar la patata agria y rallar con un rallador domestico por la parte gruesa, al fuego tendremos una paella antiadherente dónde pondremos aceite de oliva suave y la patata formando una capa fina, dejar que se tueste a fuego lento, cuando esté dorada le damos la vuelta y la doramos hasta que el resultado sea una galleta crujiente de patata.

Separa la yema de la clara del huevo y reservar.

Poner una base de brandada de bacalao temperada, alcaparras picadas por encima, el rosti de patata y la yema encima de este, calentar al horno todo junto durante 30 segundos. Una vez fuera del horno pondremos sal maldon y pimienta negra por encima.

ESPUMA DE RABA Y PATATAS CON PANCETA CONFITADA, VIEIRAS Y ENSALADA DE PERA DE PUIGCERDÀ

Ingredientes:

250 gr. de patata
250 gr. de rabas
200 gr. de crema de leche
225 gr. de agua de cocción
½ panceta de cerdo confitada
12 u. de vieiras
1 u. de pera de Puigcerdà
Brotos para decorar.

Elaboración:

Poner a hervir las patatas y las rabas, cuando este cocido, ponemos la cantidad de agua y de crema de leche junto las rabas y las patatas y trituramos, añadir sal y pimienta y ponemos en un sifón con dos cargas.

Envasar la panceta en bolsas de cocción y cocinar a 80°C durante 12 horas, cortar en dados y marcar en una sartén muy caliente.

Pelar la pera y cortar a dados pequeños, aliñar con un poco de aceite de oliva virgen extra.

Marcar las vieiras en una sartén caliente.

Disponer las vieiras, la panceta y los dados de pera harmónicamente por el plato, marcar algunos puntos de espuma repartidos y terminar con los brotes decorativos.

TRIPA DE PIEL DE ATÚN CON ESTRAGÓN, CARRILLERA DE ATÚN GUISADA CON SU SANGRE Y CRUJIENTE DE ESCAMAS

PARA LA PIEL DE ATÚN

Ingredientes:

Piel de atún

Elaboración:

Envasar la pile de atún al 100%, cocinar a baja temperatura a 68°C durante 3 minutos. Una vez cocinada retirar las escamas con mucho cuidado de no romper la piel, reservar.

Una vez esté fría, cortarla en cuadrados de 1 cm.

PARA EL SOFRITO DE LA PIEL

Ingredientes:

3 dientes de ajo

2 cebollas grandes

1 matojo de estragón

1 cucharadita de carne de ñora

1 cucharada de demi-glacé de ternera

Caldo de pescado

Sal i pimienta

Elaboración:

Cortar los ajos en brunoise muy fina y dorar en aceite de oliva. Una vez dorados añadir la cebolla cortadas y las ahogamos hasta que caramelicen. A continuación añadir el ajo a la cebolla, la piel de atún, el estragón picado, la carne de ñora i la demi-glacé. Cubrimos todos con el caldo de pescado, salpimentar y dejar cocer durante 10 minutos a fuego medio.

PARA LA CARRILLERA DE ATÚN

Ingredientes:

2 carrilleras de atún

8 chalotas

1 zanahoria

1 puerro

1 hoja de laurel

1 rama de tomillo

1 copa de vino tinto

Caldo de pescado

Sangre de atún

Elaboración:

Cortar las chalotas, la zanahoria y el puerro en bresa.

Sellar las carrilleras. A continuación poner la bresa con una carrillera en una olla, añadir el laurel, tomillo, el vino tinto y cubrir todo con el caldo de pescado. Dejamos cocer durante 10 minutos a fuego medio.

Una vez las carrilleras cocidas, las sacamos de la salsa y las reservamos. Colar la salsa y espesar con la sangre del atún.

PARA LAS ESCAMAS**Ingredientes:**

Escamas de atún

Elaboración:

Recuperar las escamas de la elaboración anterior y las freímos con aceite de girasol hasta que queden bien crujientes.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Poner la tripa guisada en la base del plato, encima la tripa colocar la carrillera y la cubrimos con la salsa. Acompañar con rebozuelos salteados. Decorar con flor de ajo y terminamos con las escamas fritas por encima.

SALSIFÍ CON NUECES Y CASTAÑAS

PARA EL AGUA DE KOJI

Ingredientes:

Koji de arroz
Sal
Agua

Elaboración:

Para elaborar el agua de koji pondremos 3 partes de koji de arroz por una de sal. Se cubre con agua y se deja fermentar a temperatura ambiente, mezclando cada un/dos días durante 2/3 semanas. Colar, obtendremos la parte sólida y la líquida, que es la que utilizaremos para la receta.

PARA LA LECHE DE NUECES

Ingredientes:

Nueces
Leche
Agua

Elaboración:

Poner las nueces toda la noche a hidratar con leche. Colar y triturar estas mismas nueces con agua justo que las cubra. Colar y reservar la parte líquida.

PARA EL JUGO DE CEBOLLA ASADA

Ingredientes:

2 cebollas medianas
2 dientes de ajo
Brandy
Moscatel
Vino rancio
Vino tinto
1 hoja de laurel
1 branca de tomillo

Elaboración:

Cortar las cebollas en 8 trozos, asar a fuego fuerte con un poco de aceite de oliva hasta que se ablanden y cojan color. Bajar el fuego y añadir los dientes de ajo, cuando el ajo coja color añadir los líquidos, una parte de brandy, una parte de moscatel, dos partes de vino rancio y dos partes de vino tinto junto con el laurel y el tomillo. Cuando los vinos hayan reducido, cubrir con agua y dejar hervir a fuego medio hasta que casi se evapore todo el conjunto. Colar y reservar la parte líquida, rectificar de sal.

PARA EL JUGO DE CEBOLLA AVINAGRADA

Ingredientes:

2 cebollas medianas
Aceite
Sal
Vinagre

Elaboración:

Cortar las dos cebollas a juliana, aliñar con la sal el aceite y el vinagre y dejar a temperatura ambiente toda la noche. Colar y reservar el líquido.

PARA LOS SALSIFÍES Y EL EMPLATADO

Ingredientes:

6 salsifíes
400 cl. de agua
10 cl. de aceite de oliva
50 cl. de vino rancio
50 cl. de agua de koji
50 cl. de caldo de verduras
2 castañas hervidas
50 cl. de leche de nueces
2 nueces asadas al horno
20 cl. de jugo de cebolla asada
30 cl. de jugo de cebolla avinagrada

Elaboración:

Pelar los salsifíes y poner a hervir cubiertos de agua con un poco de aceite hasta que evapore el agua y nos queden los salsifíes cocidos y empiecen a tostarse.

Añadir el vino rancio, cuando este evaporado añadir el agua de koji, al tener un nivel alto de sal será lo que nos va a salar los salsifíes, dejamos que evapore el agua de koji y añadimos el caldo de verduras.

En la base del plato, poner la leche de nueces, las nueces asadas, las castañas, el jugo de cebolla asada y el jugo de cebolla avinagrada, encima poner los salsifíes para terminar el plato.