

Para la emulsión de licuado de hinojo

100 g de hinojo fresco
300 g de agua
5 g de Pernod (anís francés)
1 gota de esencia de hinojo
1,5 g de sucroéster

Para los dados de hinojo confitado

12 dados de 0,5 cm de hinojo fresco
Aceite de oliva

Para las láminas de hinojo fresco rizadas

1 bulbo de hinojo
Además:
Pétalos de tagete
Puntas y flores de hinojo silvestre

ElaboraciónPara la gamba confitada en aceite de hinojo y limón

Pela las gambas y reserva las cabezas para el consomé.

Calienta el aceite a 90 °C y añade los aromáticos para infundir. Añade los cuerpos de la gamba pelados y confita a esta temperatura durante 6 minutos. Retira y mantén en frío.

Para el consomé de crustáceos y moluscos

Asa los muslos de pollo en horno precalentado a 180 °C. Una vez dorados reserva. Pica las verduras y rehógalas en una olla con aceite. Cuando empiecen a tomar color añade el pollo asado y el tomate frito. Una vez rehogado el conjunto añade los berberechos, las cabezas de gambas y los mejillones para que suelten su agua, y pasados unos minutos añade el jerez seco y el agua. Cuece todo el conjunto durante 1 hora y 40 minutos, y pasado este tiempo cuela el caldo por un chino fino y estameña y añade el mirin y el Tsuyu no moto.

Para la sopa gelificada con miel de naranja y mirin

Hidrata las hojas de gelatina en agua fría,

calienta el consomé de crustáceos y añade la miel, las hojas de gelatina y, por último, el mirin. Mezcla bien hasta que se disuelvan por completo. Sirve sobre recipientes con tapa y reserva en frío para que cuaje la mezcla, debe quedar una gelatina muy frágil y blanda.

Para la emulsión de licuado de hinojo

Tritura en la Thermomix el hinojo con el agua, pásalo por un colador fino, añade el resto de ingredientes y mézclalo bien. Al pase, airea la mezcla con la ayuda de una bomba de pecera o un túrmix.

Para los dados de hinojo confitado

Confita los dados en aceite de oliva a 90 °C durante 5 minutos y deja enfriar. Conserva en el aceite.

Para las láminas de hinojo fresco rizadas

Corta el bulbo de hinojo a la mitad y con ayuda de una mandolina saca finas láminas del centro del hinojo. Deja que reposen en agua con mucho hielo para que mantengan la textura crujiente.

Acabado y presentación

Sobre un plato semihondo y con la ayuda de un cucharón coloca varias cucharadas de la sopa gelificada. Sobre esta dispón las 3 gambas confitadas, 3 dados de hinojo, 3 flores de hinojo sobre ellos, las láminas de hinojo rizado, las puntas de hinojo silvestre, 3 puntos de la emulsión de hinojo aireada y sobre ellos un pétalo de tagete. Sirve de inmediato para que no se funda la sopa gelificada.

Armonía

Vino blanco de notas vegetales y con estructura marcada por la madera o las lías. Variedades como Godello, Sauvignon blanc, etc., son dadas a esta combinación.

HOJA DE SHISO EN TEMPURA Y KIMCHI DE GAMBAS

IngredientesPara el kimchi

1 col china
100 g de sal gruesa
150 g de agua
15 g de harina de arroz
30 g de azúcar
40 g de polvo de chile rojo
120 g de salsa de pescado
10 g de jengibre picado
2 dientes de ajo picado
½ cebolla picada
1 nabo en trozos grandes

Para las gambas marinadas en kimchi

8 gambas medianas
100 g de jugo de kimchi

Para el aceite de cabezas de gambas

150 g de cabezas de gambas
120 g de aceite de semillas

Para la emulsión de kimchi de gambas

55 g de jugo de kimchi
1 huevo entero
0,4 g de goma xantana
175 g de aceite de gambas

Para el condimento de shiso texturizado

125 g de aojiso dressing
1,6 g de goma xantana

Para el aire de condimento de shiso

300 g de aojiso dressing
2 g de sucroéster

Para la tempura de fibra de trigo

40 g de fibra de trigo
60 g de harina de trigo
100 g de agua mineral
2,5 g de levadura
1 g de azúcar
1 g de sal

Para la hoja crujiente de shiso verde

4 hojas grandes de shiso verde
Tempura de fibra de trigo
Aceite de girasol

Elaboración

Para el kimchi

Corta la col en cuartos y elimina los núcleos. Corta en trozos, sumerge las piezas de col en agua fría y colócalas en un bol amplio. Espolvorea con la sal gruesa y remueve 3 veces cada 30 minutos. Lava bien, pon a escurrir y reserva la col purgada. Pon el agua y la harina de arroz en una olla, mezcla bien y deja hervir hasta que haga burbujas (unos 5 minutos). Añade el azúcar. Revuelve y cocina durante unos minutos más hasta que esté transparente. Deja enfriar, y una vez fría deposita en un bol e incorpora el resto de ingredientes. Mezcla bien todo y añade la col purgada, introduce en un recipiente hermético y deja 6 horas fuera de cámara y al menos 2 semanas de fermentación en cámara. Una vez tengamos la fermentación deseada tritura bien y tamiza para obtener el jugo de kimchi. Reserva.

Para las gambas marinadas en kimchi

Pela las gambas reservando la cabeza para siguientes elaboraciones y marina los cuerpos con el jugo de kimchi durante 15 minutos. Pasado este tiempo, seca con papel absorbente y corta en pequeños medallones.

Para el aceite de cabezas de gambas

Calienta el aceite hasta los 130 °C y añade las cabezas de gambas. Baja hasta los 100 °C y mantén a esta temperatura hasta que se evapore toda el agua. Filtra por estameña de tela.

Para la emulsión de kimchi de gambas

Tritura bien el huevo y el kimchi con el túrmix y añade la goma xantana. Emulsiona poco a poco el aceite de gambas hasta obtener una emulsión estable. Reserva en manga.

Para el condimento de shiso texturizado

Tritura bien, quita el aire en la máquina de vacío y reserva en manga.

Para el aire de condimento de shiso

Tritura bien el ajojiso dressing con el sucroéster y calienta en el microondas. Vuelve a triturar y deja reposar. Calienta antes de servirlo y genera el aire con ayuda de una bomba de pecera o un túrmix.

Para la tempura de fibra de trigo

Mezcla el agua, la levadura la sal y el azúcar. Añade la fibra de trigo y la harina y mezcla bien con una varilla. Deja fermentar en cámara un día para otro.

Para la hoja crujiente de shiso verde

Pasa las hojas de shiso verde por la tempura cubriéndola por completo pero evitando el exceso. Fríe en aceite de girasol a 160 °C hasta que se dore la tempura pero sin que coja color oscuro la hoja de shiso. Escurre con la ayuda de una espumadera y seca sobre papel absorbente. Coloca rápidamente otro papel encima. Guarda en la deshidratadora o en mesa caliente a 50 °C hasta el momento del pase.

Además

Puntas de hojas de shiso verde y morado

Acabado y presentación

Saca una hoja de shiso verde crujiente de la deshidratadora y sobre ella reparte la emulsión de kimchi formando un triángulo. Coloca los medallones de gamba sobre la emulsión respetando la forma. Sobre ellos coloca un punto de condimento de shiso texturizado y las puntas de shiso rojo y verde. En las esquinas de la hoja crujiente co-

loca 3 puntos de aire de shiso y 3 puntas de shiso verde. Sirve de inmediato y come con las manos a modo de canapé.

Armonía

En esta armonía nos atrevemos con una cerveza tipo Pale ale para buscar cremosidad y amargor contenido en el paladar que nos dé la textura de la receta.



KÉFIR DE APIO, ENELDO Y VODKA CON GAMBA ROJA MARINADA EN SU SUERO

4 personas

Ingredientes

Para el kéfir de leche

1 l de leche de vaca
30 g de nódulos de kéfir de leche

Para las gambas curadas en suero de kéfir y vinagre de eneldo

8 gambas
180 g de suero de kéfir de leche
20 g de vinagre de eneldo

Para la esencia de gambas

8 cabezas de gambas

Para el agua de tomate maduro

800 g de tomate pera maduro

Para la base de gel de tomate

200 g de agua de tomate cristalina
2 hojas de gelatina
Sal
Azúcar

Para el almíbar de vodka y apio

100 g de almíbar TPT (tanto por tanto)
30 g de vodka Xellent
3 g de sal de apio

Para los dados de apio al vodka

100 g de apio
65 g de almíbar de vodka y apio

Para la juliana de apio crocante

100 g de apio

Para las semillas de mostaza al vodka

20 g de semillas de mostaza
750 g de agua mineral
Sal y azúcar
Almíbar de vodka

Para el aceite concentrado de eneldo

130 g de aceite de semillas
15 g de cebollino (escaldar y enfriar)
55 g de eneldo fresco (escaldar y enfriar)
30 g de eneldo crudo

Para el polvo helado de kéfir

250 g de kéfir
150 g de suero de kéfir
70 g de goma nata 35 %
20 g de azúcar
10 g de polvo de yogur ácido

Además

Tabasco
Puntas de eneldo fresco

Elaboración

Para el kéfir de leche

Introduce los granos de kéfir en un recipiente de vidrio y añade la leche. Remueve y cubre con un paño y una goma para que no entren insectos ni polvo.

Deja que la leche fermente con los granos fuera de la nevera durante 24 horas. Ve comprobando cómo está el kéfir periódicamente para ver si el suero ya empieza a separarse. Cuela para separar los nódulos y reutilizarlos.

Para las gambas curadas en suero de kéfir y vinagre de eneldo

Pela las gambas y reserva las cabezas. Mezcla el suero y el vinagre y enfría. Pon las gambas peladas a marinar con la mezcla en frío durante 35 minutos. Saca del marinado y corta cada gamba en 3 medallones gruesos. Reserva.

Para la esencia de gambas

Escalda las cabezas de gambas durante 1 minuto en agua salada sin que llegue a hervir. Enfría rápidamente en agua helada con sal. Una vez fría estruja bien las cabezas y pasa el jugo por un colador fino. Reserva en frío.

Para el agua de tomate maduro

Selecciona los tomates más maduros y quita el pedúnculo. Trocea y tritura levemente, coloca sobre una estameña de tela, y ésta sobre un cubo, y deja así toda la noche. El resultado es que obtenemos un agua cristalina de tomate.

Para la base de gel de tomate

Calienta una pequeña parte del agua y funde la hoja de gelatina, agrega el resto y pon a punto de sal y azúcar. Deja cuajar y rompe antes de servir.

Para el almíbar de vodka y apio

Mezcla todos los ingredientes y reserva.

Para los dados de apio al vodka

Pela la rama de apio y haz dados del mismo tamaño. Deja reposar en agua y hielo. 20 minutos antes de su servicio envasa al vacío junto con el almíbar. Transcurrido este tiempo se escurren y se reservan en frío sin que se sequen.

Para la juliana de apio crocante

Pela el apio y cuadra. 30 minutos antes de servir haz una juliana un poco gruesa o bastones finos y lo más uniformes posibles. Deja reposar en agua y hielos hasta el momento de servir; en este momento se escurren sobre papel absorbente.

Para las semillas de mostaza al vodka

Cuece las semillas de mostaza en el agua desde frío durante 1 hora manteniendo el contenido hirviendo a fuego suave. En los últimos 5 minutos de cocción pon a punto

de sal y un poco de azúcar. Escurre y cubre (no en exceso) con almíbar de vodka bien frío. Deja reposar en cámara.

Para el aceite concentrado de eneldo

Escalda y enfría rápidamente el eneldo y el cebollino. Tritúralos junto con 100 g del aceite a máxima potencia en un procesador de alimentos durante 5 minutos, incorpora el eneldo fresco y los 30 g restantes de aceite poco a poco. Tritura a máxima potencia a 70 °C durante otros 5 minutos, y decanta por un colador fino y estameña. Reserva en frío en biberones.

Para el polvo helado de kéfir

Tritura el conjunto y mete en vaso de Pacojet. Congela y turbinas de ración en ración parando antes de que se complete para conseguir un polvo helado muy fino. Reserva en recipiente con tapa en el congelador. Esta elaboración también la podríamos hacer sin la Pacojet a modo de granizado, raspando la mezcla helada con un tenedor grueso.

Acabado

Dispón 2 cucharadas de gel de tomate en la base del plato, sobre ella una cucharada de esencia de gambas, y 9 dados de apio. A continuación, añade los medallones de gamba marinada y cubre cada medallón de gamba con una cucharadita de semillas de mostaza. Coloca 6 láminas de apio crocantes y sobre estas con volumen, 4 puntas de eneldo. Encima de cada medallón de gamba cubierto con mostaza echa una gota de tabasco y reparte una cucharada de aceite concentrado de eneldo. Justo al pase reparte 3 cucharadas de polvo de kéfir sin que pierda el volumen y otra cucharada de aceite concentrado de eneldo encima del polvo. Sirve de inmediato.

Armonía

Vinos de sensación vegetal y sin presencia de madera. Zonas vinícolas frías con ciclos de maduración larga. Vinos del Valle del Loira.

