



Así se cocina la Vieja en textura, con papa autodate confitada, nieve de carabineros y esferificaciones de manzana de Valleseco

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

Vieja en textura

2 viejas limpias

2 ajos

50 ml de Aceite de oliva virgen extra

Sal al gusto

Sancochamos las viejas sin piel y sin espinas, una vez sancochadas las metemos en la termomix con los demás ingredientes hasta obtener una pasta.

Escamas crujientes

Escamas de las viejas

Aceite de oliva virgen extra

Secamos las escamas de la vieja en el horno media hora a 100°C. Las freímos a 180°C durante dos minutos hasta que queden crujientes.

Papa confitada

Papa canaria autodate grande

Aceite de oliva virgen extra

Cortar la papa pelada en tacos grandes que nos sirvan como base en la presentación de la receta.

Para confitar la papa, sumergimos los tacos cortados en aceite de oliva hasta cubrir. Meter al horno a 70°C durante 1 hora.

Nieve de carabinero

Aceite infusionado con dos carabineros 100 ml.

Hervir 100 ml de aceite junto con los dos carabineros a 70° durante 3 horas.

Transcurrido el tiempo, retirar los carabineros y dejar 100 ml aceite que mezclaremos con 100 gr de Maltosec .

Mezclar hasta obtener textura idónea.



Esferas de manzana

Zumo natural de manzana de Valleseco 1 litro

Calci 10 gr

Agua mineral 1 litro

Algi 10 gr

Licuar las manzanas para obtener el jugo.

Mezclar el zumo y el calci en termomix.

Por otro lado, mezclamos el agua y el algi también en termomix.

Sumergimos en el agua con algi, ayudados de una cuchara, el líquido obtenido con el jugo de las manzanas y el calci. Lo dejamos sumergido durante tres minutos hasta que se formen las bolas que retiraremos con mucho cuidado.