



Så här lagar man Papegojfisk med krämig textur med konfiterad potatis, Räksnö och Äppelklot gjorda på Valleseco-äpplen

INGREDIENSER OCH TILLAGNING

Papegojfisk med krämig textur

2 rensade kretensiska papegojfishar (*Sparisoma cretense*)

2 vitlökar

50 ml jungfruolivolja

Salt efter smak

Vi blancherar fiskarna efter att ha tagit bort skinnet och benen; när de är blancherade lägger vi dem i termomixern med övriga ingredienser tills det hela blivit till en massa.

Knapriga chips av fiskskinn

Skinnet från papegojfisharna

Jungfruolivolja

Vi torkar skinnen i ugnen, som är värmd till 100°C, i en halvtimme. Vi friterar dem i oljan vid 180°C i två minuter tills de blir knapriga.

Konfiterad potatis

Stora kanariska potatisar av typen autodate

Jungfruolivolja

Skär den skalade potatisen i stora kuber, så att vi kan ha dem som bas när vi lägger upp denna maträtt. För att konfitera potatisen lägger vi potatiskuberna i olivolja tills de är täckta av oljan. Värm ugnen till 70°C och baka potatisen i en timme.

Räksnö

Vi ska använda 100 ml olja som har fått smak av stora röda räkor av sorten carabineros (*Aristaeopsis edwardsiana*) på följande sätt: Sjud 100 ml olja med de två räkorna i 70° i 3 timmar. När 3 timmar har gått, plocka upp räkorna och blanda oljan med 100 g Maltosec (tapiokastärkelse). Blanda tills du fått en fin konsistens.



Äppelklot

Färskpressad juice av Valleseco-äpplen 1 l

Kalciumklorid 10 g

Mineralvatten 1 l

Alginat 10 g

Pressa äpplena så att du får ut juicen.

Blanda juicen och kalciumklorid i en termomixer.

Blanda vattnet och alginat vid sidan av, också det i en termomixer.

Vi doppar ner äppeljuice-kalciumklorid-blandningen i alginat-vatten-blandningen med hjälp av en sked. Vi håller kvar skeden i tre minuter tills det bildas klot som vi plockar upp mycket försiktigt.