



Así se cocina la Suprema de Bocinegro, Gazpachuelo de Algas y Consomé de Papas Arrugadas

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

Suprema de bocinegro

180gr de suprema de bocinegro.

300gr de salmuera del 10%.

Pasar por salmuera la suprema de bocinegro durante 15 minutos. Pasado este tiempo la sacamos de la salmuera y la secamos bien para evitar que siga salando. Introducimos en una bolsa de vacío la ración, cubrimos y aplicamos vacío dejando reposar en cámara durante 2 horas. Para la cocción del bocinegro usaremos una parrilla, pondremos primero por el lado de la piel durante 2 minutos aprox. y posteriormente 1 minuto por el lado de la carne. Sacamos y reservamos para el emplatado.

Papas arrugadas

900gr de papas de arrugar.

250gr de sal gorda.

En una olla colocamos las papas, la sal y el agua sin que llegue a cubrirlas. Pondremos al fuego y una vez rompa a hervir el agua, taparemos, bajaremos el fuego y dejaremos cocer durante 15-20 minutos. Una vez cocida la papa, escurrimos y con el fuego al máximo volvemos a ponerlas en la olla para evaporar la poca agua que pueda quedar y se quede esa costra de sal tan característica.

Consomé de papas arrugadas

900gr de papas arrugadas.

1080gr de agua.

En una olla poner a hervir el agua, añadir las papas y dejar infusionar durante 10 minutos. Retirar del fuego, rectificar si fuera necesario el punto de sal y reservar.

Gazpachuelo de algas

Fumet de pescado. (Usaremos las espinas y la cabeza del bocinegro, que tostaremos y ahumaremos)

Mayonesa de algas. (Utilizaremos la yema de 2 huevos, lechuga de mar, placton, y aceite de girasol. Meteremos todo en un vaso de túrmix e iremos añadiendo el aceite poco a poco para conseguir la emulsión de la mayonesa)

Xantana

Con el fumet ya hirviendo, retiraremos del fuego y añadiremos nuestra mayonesa de algas. Incorporamos la xantana y con la ayuda de la túrmix emulsionamos y texturizamos.



Aire de berros de Firgas y manzanas de Valleseco

3 kilos de berros.

2 manzanas.

3-4 grs. de suero.

Licuamos los berros junto con las manzanas y al jugo resultante le añadimos 3grs de suero. Con la ayuda de una Foam Kit (tipo minipimer) hacemos el aire.

Cebolla roja encurtida

100gr de cebolla roja.

Orégano.

20ml de vinagre macho.

5ml de agua.

Sal.

Cortaremos la cebolla en cubos de 1x1, pondremos en un recipiente y añadiremos el vinagre, el agua, el orégano, y la sal. Dejaremos encurtir durante media hora.