



FÓRUM
GASTRONÓMICO
es
A Coruña
Recetas

JAVIER OLLEROS

CULLER DE PAU

CEBOLLAS TIERNAS DE VILANOVA CON ACEITE AROMATIZADO Y MELISA

PARA LAS CEBOLLAS

Ingredientes:

60 gr. de cebollas tiernas
Salmuera (150 gr. de sal x 1000 de agua)

Elaboración:

Pelamos las cebollas y las metemos en la salmuera durante 30 minutos. Dependiendo el calibre de las cebollas las dejaremos unos minutos más. Cocinamos a 100°C durante 40 minutos envasadas al vacío con aceite virgen. Enfriar y reservar.

PARA LAS LÁMINAS DE TOCINO AHUMADO

Ingredientes:

Tocino ahumado de Lalín (taco de 7x5cm)

Elaboración:

Cortamos el taco de tocino en finas láminas. Reservar en papel sulfurizado.

PARA EL ACEITE AROMATIZADO

Ingredientes:

2 ramas de canela
1 cucharada de enebro
1 cc de pimienta rosa
300 gr. de aceite de oliva suave

Elaboración:

Lo primero daremos un golpe de calor con la salamandra a las especias rotas para que suelten aromas y las introducimos en el aceite de oliva suave para aromatizarlo, debería estar en aceite mínimo una semana.

PARA EL CALDO BASE DE JUREL

Ingredientes:

500 gr. jurel
700 gr. de agua
1 u. de cebolla
1 u. de puerro
Guidilla
0,2gr. de xantana x 100 gr. de caldo

Elaboración:

Salamos el jurel limpio y muy fresco (20 min aprox), cortado en trozos regulares. Sofreír las verduras durante 15 minutos y añadir el jurel y a continuación el agua. Cocinar durante 25 minutos a fuego suave. Reposar, colar, filtrar y ligar en xantana.

PARA LA EMULSIÓN DE AJO NEGRO**Ingredientes:**

1 cabeza de ajo negro
70 gr. de caldo de verduras
Aceite de oliva suave

Elaboración:

Emulsionamos hasta conseguir una textura de crema suave.

PARA LA TEMPURA**Ingredientes:**

200 gr. de harina de arroz glutinoso
180 gr. de harina de trigo
20 gr. de trisol
35 gr. de azúcar
4 gr. de sal
4 gr. de bicarbonato
175 gr. de ginebra
375 gr. de agua

Elaboración:

Mezclamos con la ayuda de una varilla todos los ingredientes. Conservar en frío hasta su utilización.

ACABADO Y PRESENTACIÓN**Ingredientes:**

Cebolla frita
Patata chip
Hojas pequeñas de Melisa

Elaboración:

Retiramos las primeras capas de la cebolla y dejamos la parte mas tierna, pasamos la cebolla por tempura y freímos en aceite neutro a 170°C, cortamos por la mitad, en la base del plato ponemos el tocino, encima la cebolla frita y la patata. Al final la cebolla partida con el corte a vista, punto de ajo y hoja de melisa. Acabamos con el caldo de jurel y 4 gotas de aceite. Montamos el plato de forma ordenada.

PULPO “AROUSANA” CON EMULSIÓN DE AJADA**PARA EL PULPO****Ingredientes:**

Pulpo

Elaboración:

Separar las patas del pulpo y envasamos al vacío. Cocemos durante 50 minutos a 95°C.

PARA LA AJADA

Ingredientes:

1 l. de aceite de oliva suave
2 cabezas de ajo
1 u. de cebolla
1 hoja de laurel
100 gr. de pimentón dulce
50 gr. de sidra

Elaboración:

Calentar a 80°C durante 12 horas y luego subir a 120°C y añadir el pimentón. Dejamos reposar 2 horas.

PARA LA EMULSIÓN DE AJADA

Ingredientes:

200 gr. de agua de pulpo
200 gr. de ajada
2 gr. de xantana
Limón

Elaboración:

Emulsionamos todo junto hasta conseguir la textura deseada.

PARA LAS CEBOLLETAS TIERNAS

Ingredientes:

Cebolletas tiernas

Elaboración:

Salteamos las cebolletas, cortamos en cuatro trozos y las utilizamos para decorar.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Disponemos una base de emulsión de ajada en el centro del plato, encima colocamos el pulpo cortado en trozos iguales formando la forma de la pata, terminamos con las cebolletas colocada armónicamente por el plato.