

APIO AHUMADO “CARBORANA”

Ingredientes:

7 u. de apio
5 gr. de panceta
1 yema de huevo por porción
Vinagre de frutas
Pimienta negra

Elaboración:

Con 6 apios hacer un jugo, poner el jugo en un cazo a 80°C y dejar reducir 1/10 parte de la cantidad inicial o cuando se note una mayor densidad e intensidad e sabor.

Con el apio restante, pelar y cortarlo en una mandolina en cintas de aproximadamente 1,5cm de ancho por unos 50cm de largo. Ponerlos, preferiblemente en una parrilla y dejarlos ahumar y secar totalmente.

Cortar la panceta en rectángulos pequeños del mismo tamaño.

Reducir el vinagre de frutas hasta obtener una consistencia de glaseado.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

En una sartén ponemos la panceta hasta que esté bien crujiente, sazonar con la pimienta negra. Agregar las cintas de apio seco y el jugo de apio reducido, dejar que las cintas se rehidraten y cocinen hasta que el jugo se reduzca aún más.

Retirar la sartén del fuego y agregar la yema de huevo y trabajar como si fuese una carbonara. Pintar con un pincel la parte superior con el glaseado de vinagre.

RAPE CURADO EN MISO DE ALUBIAS BLANCAS, RAÍZ DE OCA Y SAL

Ingredientes:

Rape
Miso de alubias blancas
Papa Oca (Oxalis tuberosa)
Aceite de pino
Vinagre de sisho
Aceite de oliva
Ralladura de limón

Elaboración:

Limpiar y filetear el rape, con el miso de alubias cubrir los trozos de rape y dejar curar durante 2 semanas. Limpiar las papas oca y cocerlas en una sartén recubiertas de sal gruesa hasta que se puedan pinchar con facilidad con un palillo. Sacar de la sal, limpiar y pelar. Al mismo tiempo, preparar una mezcla líquida de vinagre Sisho, aceite de pino y marinar las papas oca durante 15 minutos.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Cortar las papas oca por la mitad, el rape cortarlo como si fuera sashimi, cubrir la oca con el rape y terminar con sal y ralladura de limón.

PICHÓN DE STEENVOORDE**Ingredientes:**

Heno
Pichón
Mantequilla

Elaboración:

Lavar el heno, una vez limpio asarlo a 190°C durante 19 minutos. Dejar secar los pichones con las tripas durante aproximadamente 2 semanas, pasado este tiempo limpiar bien el interior de tripas y rellenar los pichones con el heno asado y colocarlas en un recipiente totalmente cubiertas con más heno asado. Cada dos semanas verificar la humedad y reemplazar el heno por uno de nuevo. Después de 6 semanas limpiar bien los pichones y retirar el heno del interior. Por otro lado, fundir la mantequilla con heno asado.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Templar los pichones durante 2 horas aproximadamente. Pintar los pichones con la mantequilla y asarlos enteros, preferiblemente en un horno de leña durante aproximadamente 3 minutos. Dejar reposar durante 15 minutos y cortar los pichones.