



FÓRUM
GASTRONÓMICO
es
A Coruña
Recetas

JULIO SOTOMAYOR

DANIEL GÚZMAN

NOVA

VIEIRA CURADA, NAGE DE RABANITOS Y AROMÁTICAS

PARA EL NAGE

Ingredientes:

Ajetes
Cebolleta de Cambados
Sal
Pimienta negra
Tomillo
Bo choy
Brotos de apio
Hinojo
Apio bola
Mini puerro
Verde de perejil y puerro
Vino blanco
Agua
Rabanitos
Germinados

Elaboración:

En un rondón añadimos una base de aceite suave y vamos añadiendo los ingredientes del nage uno a uno a fuego lento, hasta llegar al final, que le daremos más potencia al fuego para que se vaya caramelizando la verdura, a medio pochado añadimos un vaso de vino blanco que reducirá por completo. Por último desglasamos dos veces para potenciar el gusto. Añadimos el agua, levantamos hervor, tapamos con film y dejamos infusionar, envasamos.

PARA LA VIEIRA CURADA

Ingredientes:

1 u. de vieira
Sal
Azúcar
Pimentón dulce
Spelet

Elaboración:

Para la vieira, que se servirá atemperada por el consomé, la introduciremos en una parte de sal. Media de azúcar y un cuarto de pimentón dulce durante 2 horas. Pasado el tiempo la lavamos, secamos y mantenemos a temperatura ambiente. Sólo la aderezamos finalmente con una pizca de pimienta de spelet.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Levantamos el nage necesario para las raciones, la idea es que esté a nado que es la traducción literal de nage.

A la infusión de verduras añadiremos una gota de aceite de oliva virgen extra, y un 10% de nata de montar montada para darle untuosidad.

Colocamos en el centro del plato la vieira.

Emulsionamos el nage con una túmix para conseguir que quede aireada, repartimos rabanitos (que irán crudos), acabamos con el nage, spelet y un germinado para darle frescura.

COGOLLO ESCABECHADO Y CACHUCHA PRENSADA

PARA LA CACHUCHA

Ingredientes:

Puerro

Cebolla

Zanahoria

Pimienta negra

Elaboración:

Ponemos la cachucha entera y abierta en salazón por un espacio de tiempo de 5 o 6 días. Transcurrido este tiempo se orea durante 15 días en un lugar seco y bien ventilado. Se ahúma 5 días con madera de roble sin corteza.

Para el desalado se pone en un recipiente con agua abundante durante unas 60 horas cambiando el agua cada 8 horas.

Se cuece con puerro, cebolla, zanahoria y unos granos de pimienta entre 2 y 2,5 horas.

Se deshuesa aún en caliente y se corta en tacos. Se introduce en el molde previamente forrado y se lleva al frío. Se desmolda cuando hayan transcurrido un mínimo de 24 horas.

PARA EL PURÉ DE BONIATO

Ingredientes:

Boniato morado

Sal

Pimienta

Elaboración:

Lavamos los boniatos bajo el agua con un cepillo de nailon, dado que los asaremos con piel. Asamos al horno mixto 180°C con 30% de humedad. Cuando todavía estén templados los pelamos con ayuda de una puntilla.

PARA EL ESCABECHE

Ingredientes:

Vinagre de manzana

Vino blanco

Agua

Pimienta negra

Ajetes

Mini zanahoria

Cebolla de cambados

Clavo

Pimentón

Aceite de oliva virgen

Elaboración:

Llevamos al fuego las hortalizas en paisana, las especias y el ajo con piel. Rehogamos y añadimos el pimentón. Cuando repose 48 horas, majamos pero sin triturar y reservamos el resultante.

PARA ENCURTIR LOS COGOLLOS**Ingredientes:**

Cogollos
Escabeche

Elaboración:

Limpiamos los cogollos de sus hojas exteriores hasta quedarnos con un corazón tierno y prieto. Introducimos los cogollos en bolsas al vacío y regamos con nuestro escabeche. Sellamos. La clave está en el tiempo de osmotizado, si nos quedamos cortos quedará insípido, pero si nos pasamos resultará demasiado cocido.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Desmoldamos la cachucha y la cortamos en corta fiambres, necesitaremos láminas finas. Abrimos una bolsa de cogollos y los partimos en cuartos. Introducimos el puré templado en una manga. Ponemos un botón generoso de puré en el plato, albardamos el cogollo con la cachucha de modo que nos resulte un rollo, que colocaremos encima del puré. La idea es comerlo con la mano untando el rollo con el puré.