

GASTROPIRINEUS '16

Lloc: Sala Sant Domènec
C/ de Sant Domènec, 2
25700 La Seu d'Urgell
Tlf.: 973 350 010

Hora: 17:30h

Títol de la ponència: **Cuina en directe. Tradició posada al dia.**

Elaboracions:

Truita oberta amb calçots, llonganissa i pa amb tomàquet
Saltejat de bolets amb ou ferrat del nostre galliner i cansalada
Xapadillo d'anguila sobre puré de coliflor, rovell d'ou i cansalada
Ou de pintada sobre puré d'api-rave, moll de l'os, ostra i caviar imperial
Ou cuit a baixa temperatura amb verdures de temporada i "migues" de sobrassada

Jubany

Xapadillo d'anguila amb cansalada confitada, puré de coliflor i rovell d'ou



Ingredients:

Puré de coliflor
1 coliflor
200 gr nata
sal
pebre blanc
½ cayena petita

Bullir la coliflor amb aigua freda i sal fins que estigui al dente. Escórrer bé i a continuació afegim la nata; ho deixarem reduir, fins que quedi ben cuit. Ho passem per la Thermomix amb la cayena i finalment ho rectificuem de sal i pebre.

Fer el Xapadillo a la brasa tallat a tires d'uns 3 cm
1 rovell d'ou per persona

Ingredients per a la Salsa Teriyaki:

200 gr soja de verdures
30 gr vinagre d'arrós
1/8 pell de taronja
1/8 pell de llimona
10 gr gingebre
1 gr xantana

Posarem tots els ingredients a bullir (excepte la xantana), un cop arrenqui el bull ho colarem i farem afegirem la xantana per donar-hi una mica de textura. Ho deixarem refredar i reservem.

Ingredients per la cansalada:

1 peça de cansalada del coll
200 gr sal gris

Primer de tot dessagnarem la peça de cansalada coberta amb aigua freda durant 3h. Un cop dessagnada afegirem la sal i ho deixarem marinar a la nevera durant 8h.

Finalment la courem al buit a 75°C durant 10h.

Un cop cuita ho deixarem refredar, acabarem de coure al forn de convecció a 210°C durant 70 minuts perquè la cotna ens quedi rossa i cruixent.

Ho deixarem refredar novament, i separarem la cotna de la part carnosa.

La part carnosa la tallarem a llenques gruixudes formant peces de 6x8cm.

I de la cotna retirarem la part greixosa i ho tallarem en peces d'uns 4x4cm, ho reservarem a l'armari calent amb paper absorbent.

Emplatat:

En un plat posarem una llàgrima de puré de coliflor en un cantó. A sobre hi afegirem el rovell de l'ou.

Acabarem amb una peça de la cansalada i a sobre el xapadillo. Ho acabarem amb un parell de peces de la cotna de la cansalada i unes gotes de salsa Teriyaki i un xic de sal Maldon

Ou de pintada sobre puré de coliflor, ostres, moll de l'os i caviar Imperial



Ingredients:

Puré de coliflor
2 ostres
Moll de l'os
Crotons de pa
Caviar Imperial
100 gr mostassa Dijon
10 gr llimona
30 gr oli d'oliva verge

Ingredients per al puré de coliflor:

Puré de coliflor
1 coliflor
200 gr nata
sal
pebre blanc

Bullir la coliflor amb aigua freda i sal fins que estigui al dente. Escórrer bé i a continuació afegim la nata; ho deixarem reduir, fins que quedi ben cuit. Ho passem per la Thermomix i finalment ho rectificuem de sal i pebre.

Elaboració:

Dessagnar el moll de l'os amb aigua durant tres dies, canviarem l'aigua dos cops al dia. Ho farem arribar fins a 75°C a foc lent en aigua amb sal. Els refredarem amb aigua, gel i sal. Buidarem la part carnosa del moll i ho reservarem

Tallarem pa sec amb forma quadriculada i els torrarem a 160°C durant 5 minuts.

Preparem una vinagreta amb la mostassa, la llimona i l'oli, ho reservarem en un biberó.

Emplatat:

A la base del plat posarem el puré de coliflor amb motlle rodó, seguidament afegirem el rovell d'ou prèviament passat per un Bany Maria (a 65°C durant 5 minuts).

A banda barrejarem les ostres tallades en 6 parts c/u, el moll prèviament picat petit, la mostassa, sal i pebre. Incorporarem aquesta barreja sobre l'ou i hi afegim 3 crotons de pa.

Ho acabarem amb el caviar Imperial al centre del plat.

Es important desemmotllar a la taula.

Ou cuit a baixa temperatura amb verdures de l'hort i "migues" de sobrassada



Per l'ou

4 ous

Courem l'ou al forn de vapor durant 30 minuts a 65 °C

Per al puré de patata

200 gr de patata escarxada

50 gr d'aigua de la cocció

40 gr d'oli d'oliva verge

Sal

Posarem a bullir la patata amb l'aigua justa

Un cop bullida ho posarem a la termomix amb 50gr de l'aigua de la cocció i 40 gr d'oli d'oliva verge

Per les verdures

Carbassó tallat a lamines

Moixernons

Alls tendres tallats a juliana

Ceba tallada a juliana

Prepararem les verdures de l'hort.

En una paella antiadherent amb una mica d'oli d'oliva verge courem el carbassó quant estigui gairebé apunt hi afegirem els moixernons, l'all tendre i la ceba. Ho rectificarem de sal i la reservem.

Per les "migues"

Cansalada grassa

1 gra d'all laminat

Sobrassada

Pa sec

Posarem en una paella la cansalada grassa amb un gra d'all laminat, a foc suau fins que agafi una mica de color. Incorporarem la sobrassada i després incorporarem el pa sec tallat a dauets i ho deixarem durant una horeta que agafi color a foc lent. Retirarem l'all.

Acabat i presentació

En un plat fondo hi posarem el puré, calent; afegirem l'ou cuit a baixa temperatura. Al damunt hi posem les verdures escalfades prèviament al vapor. Un raig d'oli d'oliva verge, un xic de sal de Maldon i finalment afegirem al damunt les "migues".