

Medio: Revista/ Pág.:

Sección:

Espacio: 516,12 cm²

VINO Y GASTRONOMÍA

Noviembre de 2006

Audiencia:

Difusión:

Valor Publicitario: 2.209,13 €

VINO + GASTRONOMIA

ANO XXI / 4.04 / CANARIAS 4.04

2 0 7

{ *Campo Real*

COULANT DE ACEITE Y ACEITUNAS Y CIGALAS CON QUINOA



PACO RONCERO / LA TERRAZA DEL CASINO

Ingredientes... (cant. unid.): Base de metilcelulosa... Agua 1 l.; metilcelulosa 30 g.
Emulsión de aceite... Base de agua y metilcelulosa 40 ml; aceite de oliva virgen 160 ml; sal, 5 g.
Agua de aceitunas... aceitunas de campo real 500 g.
Gelatina de aceitunas... agua de aceitunas 100 ml y gelatina (cola de pescado), Cigala fresca.
Quinoa con metilcelulosa... Quinoa 50 g; agua 100 ml; sal 5 g.; base de agua y metilcelulosa 30 ml.
Otros... 8 hebras de azafrán;

8 hojas de perifollo y 8 brotes de hinojo.
Elaboración... Base de metilcelulosa... Triturar en un vaso americano agua y metilcelulosa, hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos. Introducir en la nevera y no utilizar hasta 24 horas después, para la correcta hidratación de la metilcelulosa.
Emulsión de aceite... Emulsionar el aceite con la base de agua y metilcelulosa con sal como si de una mayonesa se tratase. Introducir la emulsión en un dosificador

para salsas, y mantener fuera de la nevera hasta su uso.
Agua de aceitunas... Deshuesar las aceitunas y triturar en un vaso americano. Pasar a través de un colador de malla metálica y un paño de hilo, para obtener así dicha agua.
Gelatina de aceitunas... Hidratar la cola de pescado en agua fría. Disolver la cola de pescado en un tercio del jugo de aceitunas. Mezclar con el resto, y cuajar en un recipiente que aporte una

altura de al menos 0,5 centímetro de altura.
Cigalas... Separar las pinzas, cabeza y cola de las cigalas. Saltear a fuego vivo las cabezas y exprimir todo lo posible hasta conseguir todo su jugo. Pelar las colas de cigala, y mantener en la nevera. Guardar las pinzas para usar en otra elaboración.
Quinoa con metilcelulosa... Cocer tapada, a fuego lento, y a partir de agua fría sin sal la quinoa, hasta que ésta haya retenido toda la

humedad que contiene el recipiente de la cocción. Extender en una bandeja y enfriar a temperatura ambiente. Mezclar con sal y la base de agua con metilcelulosa.
Cigalas empanadas... Empanar de manera uniforme las cigalas con la mezcla de quinoa y base de metil. Guardar en la nevera.

Presentación... Rellenar la base de un molde de 5 cm de largo por 1 de ancho de la mezcla de aceite y metilcelulosa. Cortar un rectángulo de gelatina de agua de aceitunas de 3 cm. de largo por 0,5 de ancho, y disponer sobre la base de metil. Cubrir con la mezcla de aceite y metilcelulosa, tapar con papel film y cocer al vapor durante 3 minutos. De esta forma, la mezcla de metilcelulosa y aceite gelifica, y el interior (al ser una gelatina de cola de pescado y por acción de una temperatura superior a los 40°C), queda totalmente líquido. Saltear la cigala en una sartén antiadherente hasta que quede cocida de una manera uniforme, y se divide en 3 porciones.

Disponer en un plato, de forma que el corte de la cola quede de vista a nosotros. Desmoldar y dividir el coullant de aceite con aceitunas en dos. Recuperar el agua de aceitunas. Poner de pie el exterior del coullant de aceite paralelamente a la cigala, y rellenar el hueco vacío con el agua de aceitunas. Salsear con el coral entre el coullant y la cigala. Terminar con unos toques de azafrán, hinojo y perifollo.