

El menú de Paco Roncero para triunfar en Navidad, receta a receta

» El cocinero dos estrellas Michelin del restaurante «La terraza del Casino» recomienda un menú especial de cuatro platos para triunfar estas Pascuas



Compartir



Compartido 3 veces

1

2

< ANTERIOR

SIGUIENTE >

NOTICIAS RELACIONADAS

3

4

Moluscada

Navegue usando los números



S.L. / @abc_madrid Madrid
19/12/2016 21:18h | 22/12/2016 22:19h | - Actualizado:
Guardado en: **Actualidad Comer**



Seis recomendaciones y un menú sano y barato frente a los atracones navideños



> Cómo hacer un menú de Navidad por 15 euros



> Los 10 mejores alimentos para el menú de Navidad

Publicidad

Teatro Bellas Artes

LOLA HERBERA | JUANJO ARTERO

Ingredientes

- Para los berberechos: berberechos, 80 gr.; mejillones, 100 gr.
- Para las ostras: ostras, 4 unidades.
- Para los bígamos y cañaillas: cañaillas, 200 gr.; bígamos, 150 gr.
- Para los percebes: percebes: 80 gr.
- Para las navajas: navajas, 100 gr.
- Para el caldo de chirlas: cebollas, 80 gr; puerros, 40 gr.; ajo fresco, 5 gr; agua, 300 ml; vino blanco, 150 ml.; tomate rojo maduro de rama, 45 gr.; chantarella, 500 gr.
- Para el consomé de chirlas clarificado: clara de huevo pasteurizada, 50 ml.; caldo de chirlas (elaborado anterior), 500 ml.
- Para el consomé texturizado de chirlas: xantana, 1,5 gr., consomé de chirlas clarificado (elaboración anterior), 500 ml.
- Para el jarabe al 30%: TPT, 35 gr.; agua, 120 ml.
- Para las flores de begonia: jarabe 30% (elaboración anterior), 100 ml.; flor de begonia, 4 unidades.
- Para el aceite de limón: aceite de oliva 0.4, 100 ml.; piel de limón, 100, gr.
- Para las rocas de pasión: manteca de cacao, 50 gr., puré de fruta de la pasión, 100 ml.; nitrógeno líquido, 250 ml.; xantana, 0,3 gr.; jeringuilla con boquilla de 0.2 cm., 1 unidad.
- Para el amaranto suflado: amaranto, 20 gr.
- Para las lágrimas heladas de pomelo rosa: pomelo rosa, 200 gr.; nitrógeno líquido, 250 ml.

-Otros: Flores de capuchina, 4 unidades; flores de borraja, 4 unidades; germinados de lombarda, 10 gr.

Elaboración

-Para los berberechos y mejillones: 1º Sumergir en agua hirviendo los distintos moluscos por separado y en pequeñas cantidades durante: mejillones 12/14 seg. y berberechos: 6/7 seg. 2º Con la ayuda de una puntilla, cortar los pedúnculos que unen los moluscos con las valvas, sacarlos y olerlos uno a uno. 3º Guardarlos en su propia agua pasada por la estameña.

-Para las ostras: 1º Abrir las ostras con la ayuda de un abridor de ostras y por la parte en que se unen las valvas. Guardar su agua. 2º Cortar con una puntilla los pedúnculos que unen las ostras a las valvas y extraerlos. 3º Con unas tijeras, cortar las barbas de las ostras. 4º Guardar las ostras en su propia agua, previamente pasada por la estameña.

-Para los bigaros y cañailas: 1º Cocer por separado los bigaros durante 30-40 min. y las cañailas durante 25-35 min. 2º Dejar enfriar en su propia agua y sacar los moluscos con un pincho, eliminando la parte dura y el intestino. 3º Guardar los moluscos limpios con el agua de su cocción, previamente pasada por una estameña.

-Para los percebes: 1º Llevar el agua a ebullición. Retirar del fuego y añadir los percebes. Tapar y dejar infundir 3 min. 2º Escurrir los percebes, pelar y guardar en su propia agua pasada por una estameña.

-Para el caldo de chirlas: 1º Dorar el ajo picado con unas gotas de aceite de oliva. 2º Añadir la cebolla y pochar hasta que adquiera un ligero color dorado. 3º Incorporar el tomate y rehogar todo junto durante 20 minutos. 4º Mojar con el vino y dejar reducir a la mitad. 5º Introducir las chirlas, previamente lavadas en abundante agua fría, y dejar hasta que se abran. 6º Extraer las chirlas del caldo, separarlas de las conchas y volverlas a introducir en el caldo. Cocer 10 minutos más. 7º Triturar con la ayuda de una túrmix o vaso americano y dejar reposar fuera del fuego durante 15 minutos aproximadamente. 8º Pasar por un colador de malla metálica fino.

-Para las navajas: 1º Sumergir en agua hirviendo las navajas, en pocas cantidades, durante 4 seg. 2º Extraer las navajas de la valva y olerlas una a una. 3º Separar los filamentos del tronco y guardar. 4º Separar la parte más larga del tronco, cortando por encima del orificio del intestino. 5º Cortar el tronco en diagonal en rodajas de 3 cm. de grosor.

-Para el caldo de chirias clarificado: 1º Mezclar el caldo de las chirias, obtenido anteriormente, con las claras de huevo. 2º Introducir en una bolsa de vacío y cocer durante 10 minutos. 3º Colar por estamiña. Reservar.

-Para el consomé de chirias texturizado: 1º Mezclar el consomé de chirias clarificado con la xantana y triturar con la ayuda de una túrmix hasta que no queden grumos. 2º Guardar en la nevera.

-Para el jarabe al 30%: 1º Mezclar ambos ingredientes y levantar el hervor. 2º Guardar en la nevera.

-Para las flores de begonia: 1º Introducir las flores de begonia blanca y el jarabe al 30% en una bolsa de vacío. 2º Envasar al 99% de vacío y guardar en la nevera durante 3 horas.

-Para el aceite de limón: 1º Blanquear las pieles de los limones 4 veces, partiendo siempre de agua fría. 2º Introducir las pieles de los limones escaldadas junto con el aceite en una bolsa de vacío. 3º Sellar y confitar al baño maría a 65º C durante aproximadamente 2 horas.

-Para las rocas de pasión: 1º Mezclar la pulpa de fruta de la pasión con la xantana y triturar con la ayuda de una túrmix hasta que no queden grumos. 2º Introducir esta mezcla en la jeringuilla de 0,2 cm. de grosor. 3º Fundir en un cazo la manteca de cacao en polvo. 4º. En cuenco para nitrógeno, ir añadiendo con la jeringuilla la crema de fruta de la pasión, aprovechando las paredes del cuenco para poder darle forma de rocas, el peso de cada roca será de 1 g. y necesitaremos 1 por persona. 5º Una vez congelado, bañar las rocas de fruta de la pasión en la manteca de cacao fundida, consiguiendo una fina capa uniforme que envuelva totalmente la crema de la fruta de la pasión. 6º Disponer las rocas en una placa con papel sulfurizado. Guardar en la nevera durante 3 horas.

-Para el amaranto suflado: 1º Calentar una sartén antiadherente hasta que adquiera los 200º C para hacer el inflado. 2º Añadir el amaranto en pequeñas cantidades y cuando empiece a suflar tapar con un plato e ir moviendo la sartén para que el suflado sea homogéneo (proceso muy rápido, 5 seg. aproximadamente). 3º Colar por un colador de un grosor de 0,1 milímetros, para que de esta forma las semillas que no han inflado pasen a través del colador y podamos desecharlas. 4º Guardar las semillas sufladas.

-Para las lágrimas heladas de pomelo rosa: 1º Pelar el pomelo a piel. 2º Con la ayuda de un cuchillo afilado, sacar los gajos de uno en uno, sin partes blancas ni membranas. 3. Extender los gajos encima de una bandeja con papel absorbente 5 minutos aproximadamente antes de su utilización. 4º Poner el nitrógeno líquido en un cuenco. 5º Introducir los gajos de pomelo rosa en el nitrógeno líquido y congelar durante 1 minuto. 6º Retirar los gajos del nitrógeno y poner encima de un papel sulfurizado. 7º Con la ayuda de un rodillo, romper con cuidado los gajos para obtener las lágrimas totalmente sueltas. 8º Guardar las lágrimas en un recipiente hermético en el congelador a -18ºC.

Acabado y presentación

1º Colocar todos los moluscos de forma ordenada en un plato soperero. 2º Colocar las flores y germinados sobre los moluscos. 3º Añadir el consomé de chirlas texturizado, repartiéndolo por todo el plato. 4º Terminar el plato con unas gotas de aceite de limón, el amaranto suflado, la roca de fruta de la pasión y las lágrimas heladas de pomelo rosa.