

Flor de calabaza de 'Paco Roncero Restaurante'

El chef **Paco Roncero**, dos estrellas Michelin, nos cuenta el paso a paso para preparar esta preciosidad de bocado que resume el otoño en un plato.

DIFICULTAD: 3/3

TIEMPO: 5 horas

PERSONAS: 4 pax

INGREDIENTES:

Agua de shitake

> 0,5 l de agua

> 100 g de shitake deshidratado

Jugo de shitake

> 0,38 l de agua de shitake

(elaboración anterior)

> 125 g de shitake deshidratado

Caldo de shitake infusionado

> 0,02 ud soja

> 3,2 g de cilantro fresco

> 24 g de citronella fresca

> 5,6 g de pimienta de Sichuan

en grano

> 0,2 l de agua de shitake

(elaboración anterior)

Infusión de té

> 1,5 g de té negro

> 1,5 g de ajo fresco

> 0,2 ud soja

> 0,25 l de agua

> 20 g de jengibre

> 1,5 g de té rojo

> 1,5 g de té blanco

> 1,5 g de té verde

Manzana impregnada

> 90 g de manzana Granny

Smith

> 0,1 l de infusión de té

(elaboración anterior)

Infusión de calabaza

> 0,15 l de vinagre de arroz

> 0,08 l de mirim

> 0,08 l de sake

Agua de shitake

01. Llevar el agua a hervor, introducir los shitakes en el agua y retirar del fuego. Hidratar durante 24 horas.

02. Colar el shiitake intentando sacar la mayor parte de agua posible. Reservar.

Jugo de shitake

01. Cortar los shitakes en juliana y juntar con el agua de shitake. Tapar con ayuda de papel film y colocar al fuego por espacio de 1 hora sin que llegue a hervir. Colar y reservar.

Caldo de shitake infusionado

01. Cortar la citronella en laminas finas y deshojar las hojas de cilantro.

02. Incorporar a la infusión de shitake la citronella, el cilantro, la pimienta de Sichuan y la soja y retirar del fuego. Tapar y dejar infusionar por espacio de 15 minutos.

03. Colar y reservar.

Infusión de té

01. Llevar el agua a ebullición e incorporar los diferentes té, el ajo y el jengibre rallado y la soja. Tapar y dejar infusionar.

02. Colar y reservar.

Manzana impregnada

01. Pelar la manzana.

02. Con ayuda de una mandolina laminar la manzana con el espesor mínimo que nos permita extraer las láminas enteras.

03. Colocar estiradas sobre una bandeja Gastronorm alta, añadir la infusión de té y colocar en la envasadora de vacío.

04. Cerrar la envasadora para que la manzana se impregne de la infusión de té, repetir esta operación dos veces más.

05. Cortar la manzana con ayuda de un molde de 6 centímetros de diámetro. Reservar.

Infusión de calabaza

01. Juntar el sake y el mirim y llevar a ebullición. Retirar del fuego.

02. Añadir el vinagre de arroz y el puré de yuzu y dejar infusionar 20 minutos.

Calabaza impregnada

01. Pelar la calabaza con ayuda de un cuchillo retirando la piel y las partes fibrosas de la calabaza.

02. Laminar la calabaza al número 0.5 con ayuda de una máquina cortafiambres.

03. Llevar la infusión a ebullición y añadir las láminas de calabaza. Retirar del fuego y dejar enfriar durante 1 hora.

04. Cortar las láminas de calabaza con un molde de 6 centímetros de diámetro. Reservar.

Caldo de dashi

01. Juntar el agua con el shitake y dejar hidratar 24 horas.

02. Añadir el azúcar, el alga kombu troceada en trozos de 1 centímetro y llevar a ebullición.

03. Incorporar el dashi en polvo y cuando vuelva a arrancar el hervor retirar del fuego.

04. Infusionar 30 minutos y colar por superbag.

05. Añadir la salsa de soja y el mirim.



> 25 g de puré de yuzu

Calabaza impregnada

> 200 g de calabaza

> 350 g infusión de calabaza

Caldo de dashi

> 0,02 l de salsa de soja

> 7 g de azúcar

> 0,25 l de agua

> 5 g de alga kombu

> 3 g de shitake deshidratado

> 0,01 l de mirim

> 5 g de dashi en polvo

Puré de setas

> 12 g de chalotas

> 0,01 l de AOVE

> 285 g de mix de setas

> 0,02 l de mirim

> 0,3 l de caldo de dashi

(elaboración anterior)

> 0,02 ud brotes de shiso

06. Guardar.

Puré de setas

01. Picar la chalota y pochar en el aceite, agregar el mix de setas y rehogar hasta que pierdan la totalidad de su agua.

02. Añadir el mirin y dejar reducir. Incorporar el caldo dashi y cocinar hasta que el caldo reduzca a la mitad.

03. Triturar el pure con ayuda de un vaso americano y poner a punto con la salsa de soja. Colar, enfriar y reservar.

Antes de emplatar

01. Colocar las láminas de calabaza sobre una tabla y realizar un corte a la mitad. Repetir con las láminas de manzana.

02. Colocar dos láminas de calabaza encajadas una sobre otra por la parte estrecha y alineando la parte recta de la lámina. Añadir una lámina de manzana, dos láminas de calabaza, una de manzana. Repetir esta operación hasta tener 10 láminas de calabaza y 5 de manzana.

03. Envolver las láminas de calabaza y manzana sobre si misma realizando una flor. Reservar.

Emplatado

01. Colocar el puré de setas caliente en el centro del plato.

02. Poner la flor de calabaza previamente cocinada al vapor por espacio de 2 minutos a 80 grados.

03. Colocar 3 brotes de shiso verde.

04. Acompañar la flor de calabaza con una jarra con el caldo de shitake caliente y terminar ante el comensal. 🍴

SI SOLO PENSARLO SE TE HACE UN MUNDO...

Paco Roncero Restaurante

C/ de Alcalá, 15. Madrid.

91 532 12 75

pacoroncerorestaurante.com -

[@pacoroncerorestaurante](https://www.instagram.com/pacoroncero)