



Vine a saber-ne més...

RAÏMS GLASSEJATS AMB “ZAMBURIÑA” I TEXTURES DE POMA ACABAT AMB ALL NEGRE

INGREDIENTS:

- Pels raïms glassejats:
 - 8 zamburiñas
 - Oli verge extra
 - Sal i pebre

- Per les textures de poma:
 - 1 Poma àcida (tallada a bastonets)
 - 2 Pomes verdes (Granny Smith)
 - 2 cullerades de iogurt
 - 1 llima
 - 500g d'aigua mineral

- Complementos:
 - All negre
 - Escames de Sal
 - Oli verge extra

ELABORACIÓ:



Vine a saber-ne més...

Primerament farem la sopa de poma, triturant a màxima potència les pomes pelades i sense cor, el iogurt, el suc de la llima i l'aigua durant 3 minuts ja sigui amb una Thermomix o un Túrmix. Seguidament reservarem en fred a la nevera.

Seguidament glassejarem els raïms, saltejant-los amb mantega i afegint sucre morè o mel per tal de que caramel·litzin. Un cop fora del foc afegirem un polsim de canyella.

Un cop tinguem els raïms glassejats marcarem a la planxa les zamburiñas salpebrades lleugerament (tretes de la clova que la farem servir com a recipient per emplatar).

Per últim, tallarem en brunoise una mica d'all negre i el posarem amb oli i també farem els bastonets de poma (per tal de que no se'ns oxidin).

Emplatarem posant la zamburiña sobre la seva clova, li posarem una mica de l'all negre en oli, els raïms glassejats i uns bastonets de poma per damunt. Acabarem posant a una salsera la sopa de poma i servint-la a taula. Podem decorar amb herbes fresques o brots per aportar un plus de frescor.

GALTES ESTOFADES AMB DEMI-GLACE I RAÏMS



Vine a saber-ne més...

INGREDIENTS:

- 8 unitats de galtes de porc
- 1 porro petit
- 1 pastanaga
- 1 ceba
- 1 dent d'all
- romaní i farigola
- vi negre
- 20 unitats de raïm
- 2 patates mitjanes

ELABORACIÓ:

Primerament farem les patates al caliu per fer un puré casolà per posar-lo a la base del plat. Seguidament començarem amb el guisat: desossarem les galtes i farem un fons rossejant els ossos amb les verdures, afegint vi negre, reduint-lo a la meitat i mullant-ho amb aigua. Deixarem bullint durant 1 hora i colarem. Amb aquest fons farem el guisat. Marcarem a foc roent les galtes i un cop ben marcades afegirem el nostre brou i les herbes. Deixarem guisar a foc suau durant una hora, fins que quedin ben tendres. Podem afegir verdures tornejades si volem al nostre guisat. És molt important controlar la quantitat de brou perquè ens quedi ben lligat (gràcies a la gelatina natural de la carn) i anem afegint si veiem que el guisat en necessita. Quan veiem que restin uns 5 minuts, afegirem el raïm sense pinyol i tallat per la meitat. Emplatarem amb el puré a la base (també podem tallar unes rodanxes o simplement bullir patata tornejada dins el guisat) i el nostre guisat al damunt. El raïm ens aportarà frescor al plat i ens netejarà el paladar.



Vine a saber-ne més...

GELATINES I GEL DE RAÏM I MENTA AMB MOUSSE DE XOCOLATA I ESFÈRICS DE IOGURT

INGREDIENTS:

- Pels les gelatines i el gel de raïm:
 - 500g de raïm triturat i colat (o suc comprat de qualitat)
 - 50g de sucre morè
 - 5g d'agar
 - Fulles de menta

- Per la mousse de xocolata:
 - 2 ous
 - 100g de sucre
 - 500g de nata
 - 300g de xocolata de cobertura

- Pels esfèrics de iogurt:
 - Iogurt natural
 - 500ml d'aigua mineral
 - 2,5g d'alginat sòdic
 - Aigua mineral per netejar els esfèrics



Vine a saber-ne més...

ELABORACIÓ:

Primerament farem la mousse muntant els ous amb la meitat de sucre i afegint-ho a un bol. Seguidament muntarem la nata amb el sucre restant. Ho incorporarem al mateix bol i ho homogeneïtzarem amb una llengua per tal d'evitar perdre l'aire de la mousse. Per últim, fondrem la xocolata al bany maria o al microones i ho afegirem a miques a la mescla anterior incorporant-ho bé amb la llengua. Reposarem la mousse un parell d'hores a la nevera.

Per fer les gelatines, mesclarem tots els ingredients i els portarem a ebullició. Un cop hagi bullit ho passarem a un tupper i ho reservarem a la nevera fins que gelifiqui durant una hora. Un cop gelificat, tallarem la meitat de la gelatina en cubs mitjans i l'altra meitat la triturarem amb un Túrmix per tal d'aconseguir un gel. El reservarem a una màniga per l'emplatat.

Per últim farem els esfèrics, que seràn el nexxe d'unió del plat. Prepararem l'aigua triturada amb l'alginat de sodi on anirem posant el iogurt amb una cullereta i formant els esfèrics. Els deixarem un parell de minuts i els passarem a aigua neta. Emplatarem afent tres quenelles de mousse, posant cubs de gelatines entre les quenelles i acabarem els uns punts de gel de raïm i els esfèrics.