



Licuada vegetal, pescado azul, sorbete de vainas verdes y manzana

ELABORACIÓN

Gelatina de vainas

Cortar los extremos de las vainas tras lavarlas en abundante agua fría. Escaldar las vainas verdes y refrescarlas inmediatamente en agua y hielo. Dejar enfriar y que recuperen un color muy verde. Licuar las vainas junto con la rúcula y la manzana con su piel, solamente descorazonada.

Colar el jugo verde obtenido y calentar una pequeña parte para añadir dentro la gelatina previamente rehidratada en agua y hielo. Diluir bien y juntarlo con el resto del jugo de vainas manzana y rúcula, añadir la sal. Rápidamente con ayuda de un dosificador extender el jugo en los platos que después se servirán. Dejar que gelifiquen y reservar en lugar fresco o en refrigerador.

Tomate picante

Limpier los tomates, retirar el pedúnculo, cortar en cuatro trozos y licuar. Pasar por un colador.

Con la ayuda de una batidora ir emulsionando el jugo de tomate y el aceite de oliva hasta conseguir una emulsión que hay que acabar poniendo a punto de sal y de textura con la ayuda del almidón de maíz hasta conseguir una estructura melosa pero firme. Meter la emulsión en un biberón de cocina.

INGREDIENTES

Para 4 personas

Gelatina de vainas

Para el licuado:

25 g de vainas verdes
escaldadas
20 g de rúcula
30 g de manzana verde

Para la gelatina:

0.3 hojas de gelatina
c.s. sal de Añana
40 ml de licuado

Tomate picante

300 g tomate Busturia
maduro
50 ml aceite de oliva virgen
extra
25 g almidón de maíz
0.03 g de polvo de pimiento
picante

Verduras y flores

1 vaina verde
4 tomates amarillos de
Antzuola
4 botones de oro
4 verbenas blancas
4 kalanchoes rojos
4 brotes de acelga roja

Verduras y flores

Recolectar las flores, limpiar bien y poner sobre papel húmedo y herméticamente cerrado.

El tomate amarillo lavarlo, escaldar y pelar. Trocear en dos y reservar en un recipiente con aceite de oliva virgen extra y sal de Añana.

Las vainas cortarlas por los extremos y pelar el hilo lateral. Escaldar, refrescar y cortar en finas láminas al bies. Reservar en refrigerador con papel húmedo y herméticamente cerrado.

Manzana encurtida

Mezclar el vinagre con el laurel, el azúcar, la sal y la pimienta negra y poner a hervir. Retirar del fuego y añadir el Txakoli para que no pierda el alcohol.

Enfriar un poco. Añadir la manzana en pequeños cubos y dejar enfriar.

Reservar.

Sorbete de vainas, manzana y rúcula

Para el licuado, lavar las vainas y cortar los extremos, escaldar las vainas y refrescar inmediatamente en agua con hielo.

Lavar las manzanas y cortarlas en cubos, licuar la manzana junto con la rúcula, las vainas y el ácido ascórbico.

Mezclar el licuado con el resto de ingredientes con ayuda de una batidora hasta que quede bien homogéneo. Dejar reposar 12 horas. Pasar por la máquina de helados. Reservar en congelador.

Pescado azul

Anchoa: Limpiar, sacar los lomos, desespinar y cubrir con sal de Añana.

Pasar por agua y frotar el lomo con Tsuyu. Cortar el lomo en dos o tres trozos dependiendo del tamaño.

Txitxarro: Limpiar, sacar los lomos, desespinar y cubrir por 7 minutos con sal de Añana. Pasar por agua y frotar el lomo con Tsuyu. Cortar el lomo longitudinalmente en 2 y después en 2 o 3 trozos dependiendo del tamaño.

Sardina: Limpiar, sacar los lomos, desespinar y cubrir por 5 minutos con sal de Añana. Pasar por agua y ponerlo a ahumar en sarmientos de cepas de Txakoli durante 15 minutos. Retirar y reservar en frío. Cortar los lomos en 4 o 5 cuadrados dependiendo del tamaño.

INGREDIENTES

Para 4 personas

Manzana encurtida

1 manzana granny Smith
150 ml vinagre de manzana
300 ml de Txakoli G.I.
2 hojas de laurel
50 g de azúcar
20 g de sal de Añana
0.13 g de pimienta negra
300 ml de agua

Sorbete de vainas, manzana y rúcula

Para el licuado:

150 g de vainas escaldadas
150 g de manzana granny Smith
25 g de rúcula
0.05 g ácido ascórbico

Para el sorbete:

250 ml de licuado
5 g de dextrosa
1.5 g de sal de Añana
6 g de malto
1 g de xantana
25 g de prosorbet
4 g de glicerina

Pescado azul

Txitxarro
Anchoas
Sardina

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Sobre la gelée de vaina, rúcula y manzana, colocar unos puntos de la emulsión de tomate.

Ecurrir el tomate de Antzuola del aceite, trocearlo en 2 o 3 trozos y colocarlo a los bordes.

Colocar alrededor del plato las sardinas, la antxoa, el txitxarro, las lascas de vainas y las flores.

Por último, poner en el centro del plato una quenelle del sorbete de vaina, rúcula y manzana y poner encima de éste unos granos de sal en escamas.