



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Ostra al cava



Ingredientes

Componentes

- 4 Ostras
- Dados de piña natural
- Pan de especias
- Curry
- Comino
- Piel de limón confitada
- Gengibre cristalizado

Compota de manzana

- 100 g de zumo de manzana Royal Gala
- 1 g de agar agar

Cava sólido

- 1,6 g de xantana
- 400 g de Cava

Compota de manzana

Licuar las manzanas sin el centro, enfriarlo muy rápidamente y decantar la pulpa del zumo, agregar el agar agar, hervir y dejar cuajar. Una vez frío triturar hasta obtener un puré muy fino. Reservar.

Cava sólido

Mezclar la xantana y el cava con el turmix y colocarlo dentro de un sifón de soda y cargarlos con 2 cargas. Actualmente en el Celler de Can Roca, a través de un trabajo de investigación conjunto a Agustí Torelló, hemos conseguido agregar 3 g de xantana por botella, en el momento del degüello del cava, dejándolo reposar 6 meses más. En este tiempo la xantana se hidrata con el cava, convirtiéndolo en una salsa y manteniendo el anhídrido carbónico natural sin la necesidad de aportar más gas.

Montaje del plato

Colocar la compota de manzana en la base del plato, luego la ostra y encima de ella el limón confitado, el dado de piña, el jengibre cristalizado, el curry, el comino y el pan de especias. En el momento de servir agregar el cava sólido.