



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Ostra al cava

Para el Rape

Se marca el lomo de rape por todos sus lados y se reserva sobre una bandeja.

Para las lentejas de mejillón

Se abren los mejillones en vivo con un cuchillo y se van colocando sobre un colador. Se tritura la carne y se cuele. Se coloca en un biberón. Se calienta en un recipiente con aceite de oliva a 70°C y se van añadiendo gotas con el biberón. Se dejan cuajar 1 minuto y se sacan a un colador. Se reservan en aceite.

Para el caldo

Se recupera el agua que han soltado los mejillones al abrirlos. Se añade el agua dulce. Se pone al fuego y se hierve 1 minuto. Se pasa por la estameña y se liga con el resource.

Para las verduras

Se escaldan las verduras por separado en friándolas rápidamente. Se dejan durante 1 hora en vinagre con los aromáticos. Se pone el aceite a una temperatura controlada de 70° con el Roner y se introducen los tacos de rape 15 minutos.

Para la Cápsula de Aceite

Se mezcla el agua con la gelatina vegetal y se lleva a ebullición. Se trabaja con la misma cuando esté entre los 75°C y los 80°C, para lograr una mejor textura. Para las bolas de aceite, se colocan en un silpad las flores, cress y hierbas, se bañan en aceite de oliva, enseguida se meten al congelador durante 12 horas. Se desmolda del silpad y se pica una de las bolas de aceite con un agujero, se baña en la gelatina y se deja descongelar en la cámara hasta que funda.

Para la presentación

Se salsea el fondo del plato con el caldo y se colocan cuatro trozos de las verduras en las esquinas alrededor de las lentejas y una cápsula de aceite. Se introduce el rape bajo el grill para darle un breve golpe de calor antes del pase y se emplata.

Ingredientes

- 1 lomo de rape de ± 800 g

Para las lentejas

- 1 kg de mejillón

Para el caldo

- 100 g de agua de mejillón
- 2 g de resource
- 50 g de agua dulce

Para las verduras

- 20 g de zanahoria cortada en daditos
- 20 g de pimiento verde cortado en daditos iguales
- 20 g de pimiento rojo cortado en daditos iguales
- 20 r de puerro baby en segmentos similares a daditos
- 50 g de vinagre deshidratado
- 2 hojas de orégano
- 2 ramas de tomillo

Para la Cápsula de aceite

- Para la gelatina:
- 500 g de agua
- 50 g de gelatina
- Para el relleno:
- Aceite de oliva virgen
- Cress, flores y hierbas aromáticas (calendula, flor de cebollino, perifollo, Affilla Cress®)

