



KOPPERT CRESS  
*Architecture Aromatique*

## Txangurro frio con sabor de mar y cress

### **Para la salsa**

Se tritura el coral de txangurro en la termomix con el agua de moluscos. Se cuele. Se reserva.

### **Para el aceite**

Se trocea el carabinero y se rehoga. Se infundiona con el aceite de oliva a 70° durante 60 minutos. Se cuele. Se reserva.

### **Para las migas**

Se retira la corteza al pan, se hacen daditos pequeños y se mezclan con el aceite de carabineros. Se escurren sobre un colador. Se reserva.

### **Para la espuma**

Se pone a remojo la gelatina, se escurre y se hierve junto con la pimienta y el agua de moluscos. Se pone a montar en una batidora con hielo por debajo. Se coloca la espuma en una bandeja cuadrada y profunda o un molde y se deja cuajar en el frío durante una hora. Se corta la espuma en rectángulos de 6 cm de largo por 3 cm de ancho. Se clavan los brotes en cada porción.

### **Presentación**

Se rellena un molde rectangular, del mismo tamaño que la espuma, de carne de txangurro sazonada. Sobre ésta se colocan los dados de pan y a un lado la espuma. Se salsea.

### **Ingredientes**

#### **Té blanco**

- 100 gr de carne de txangurro

#### **Para la salsa**

- 50 gr de coral de txangurro
- 50 gr de agua de moluscos (la resultante de abrir mejillones o berberechos)

#### **Para las migas**

- 100 gr de pan duro

#### **Para el aceite de carabinero**

- 1 carabinero
- 100 gr de aceite de oliva

#### **Para la espuma**

- 250 gr de agua de moluscos
- 2 granos de pimienta verde
- hojas de gelatina
- Shiso® Purple
- Shiso® Green
- Mustard Cress
- Tahoon® Cress

