

FALSO ENTRANTE

**Anguila y angulas a la mantequilla negra.
Naranja sanguina y palo cortado. Dumpling de sus pieles.**



Ingredientes:

1 anguila viva	50 gr de almidón de trigo
1 naranja sanguina	180 gr de zumo de naranja sanguina
200gr manitol	1 cebolla
200 gr de mantequilla tostada	20 gr de jengibre
50 gr de angulas	1 ajo
100 ml de palo cortado	1 trufa
8 gr de gelatina vegetal	Mostaza orgánica sin conservantes diluida en nata
100 gr de tapioca	Manteca de cacao

Preparación:

- Quitar la piel de la anguila.
- Ahumar ligeramente a 70 grados durante 5 min los lomos de anguila.
- Picar las pieles de la anguila y sofreir con el ajo, el jengibre y la cebolla. Elaborar una masa de dim sum con las harinas y el zumo de naranja sanguina; rellenar el dim sum con la farsa de pieles y cocer al vapor.
- Confitar los gajos de sanguina en manitol.
- Mezclar la gelatina vegetal con el palo cortado y meter en un tubo de plástico para elaborar el spaguetti de palo cortado.
- Formar esferas con la mostaza congelada en forma redonda bañada en manteca de cacao.
- Colocar en la base del plato los gajos de sanguina confitados y sobre estos la anguila ahumada y ligeramente cocinada en la mantequilla negra, y encima de esta las angulas salteadas con ajo.
- Colocar las trufas, el tallarín de palo cortado y terminar con el dumpling de pieles al lado.
- Estallar las bolas de mostaza sobre el plato en el último momento.

ENTRANTE 1

Erizos con ketchup de tamarillo y tabasco. Alga nori y caviar de montaña



Ingredientes:

Cre moso de tinta de calamar

100 gr de erizo fresco

50 gr de caviar de montaña (tomburi)

Alga nori cortada en juliana

3 piezas de tamarillo

6 gr de tabasco

30 gr de azucar de palma

30 gr de vinagre de arroz

3 gr de aceite de sesamo

Helado de bacon

Preparación:

- Meter en Thermomix el tamarillo, aceite de sésamo, vinagre, azúcar, y tabasco; triturar hasta obtener un ketchup emulsionado.
- Disponer un círculo de cremoso de tinta y cubrir a modo de corona de espinas el alga nori.
- En el centro colocar los erizos y bañar con aceite de oliva y gotas del ketchup. Colocar el caviar de montaña y por último el helado de bacon.

ENTRANTE 2

Ensalada de flores y hierbas anisadas, amargas y agridulces. Zanahorias y leche de cabra. Trucha y crestas de gallo.



Ingredientes:

3 crestas de gallo confitadas
50 gr de salsa agridulce
25 gr de huevos de trucha
3 espinas fritas de trucha de río
pequeña
25 gr de guisantes frescos pasados
por el wok
3 pieles de leche de cabra

Pimienta molida japonesa sansho
Flores y hierbas de temporada,
seleccionando amargas y anisadas.
100 ml de licuado crudo de zanahorias
3 unidades de mini zanahorias

Preparación:

- Colocar en la base del plato las crestas de gallo confitadas, cubrir con la salsa agridulce y las huevos de trucha y los guisantes. Colocar a modo de velo la piel de leche y espolvorear de pimienta sansho.
- Colocar las minizanahorias y las espinas de trucha fritas.
- Espumar el agua de zanahoria hasta conseguir un aire consistente y colocar a modo de nube sobre la piel de leche.
- Terminar dejando caer sobre el conjunto el mix de flores y hierbas.

PRINCIPAL

Cordero lechal al carbón. Kimchie de fresitas silvestres y coco. Lenguas de pato.



Ingredientes:

1 carré de cordero lechal
Puré de ajo negro chino diluido con agua
100 gr de fresitas silvestres de campo
100 gr de jugo de kimchie (jugo coreano de chiles fermentados)
Espuma de leche de coco

Lenguas de pato confitadas y fritas
20 gr de finger lime (caviar cítrico)
Polvo de fresa liofilizado
Polvo de coco liofilizado
Te lapsang souchon

Preparación:

- Cocinar el carré en una sartén con aceite de oliva y una nuez de mantequilla, hasta que esté dorado. Meter en el horno durante 3 minutos y reposar 10 min más. Luego pasar por la llama directa del fuego del wok hasta que tueste ligeramente. Deshuesar y cortar un trozo. Cubrir con polvo de té ahumado espolvoreado.
- Pincelar el plato con el ajo negro y repartir las fresitas sumergidas en el kimchie. Colocar bolitas de finger lime y la espuma de coco.
- Terminar con el polvo de coco y el de fresa. Dejar caer las lenguas de pato fritas.

POSTRE

Pan y vino con nueces y miel. Chiles ahumados.



Ingredientes:

Cremoso de vino

150 gr de pulpa de Mora
250 gr vino tinto
50gr vino lyo
10 gr nata
0,8 gr xantana

Chutney de vino

500 gr moras congeladas
20 gr aceite
20 gr genjibre
100 gr azúcar de palma
100 gr vino blanco reducido
100 gr vinagre de arroz

Nueces chinas

150 gr agua
150 gr azúcar
25 gr miel
20 unidades de nueces

Rocas efervescientes de vino

250gr azúcar
100gr agua
500 gr fizz polvo
15 gr vino lyo
Piel de cítricos

Bizcocho

300 gr clara
105 harina de almendra
30 gr harina
80 gr azúcar lustre

Sorbete de vino

250 gr vino tinto
250 gr pulpa de Mora
50 gr prosorbet
125gr maltodextrina

Agar de vino

400gr vino tinto
200 gr agua
155 pulpa de Mora
3,5 agar-agar
3 hojas de gelatina

Preparación

- Cremoso de vino: Mezclar todos los ingredientes con túrmix, congelar y emulsionar con pacojet

- Chutney de vino: Rehogar todo junto hasta evaporar líquidos y obtener una textura de confitura.
- Nueces chinas: Escaldar tres veces las nueces, reposar 12 horas y freír en aceite a 155C
- Rocas efervescentes de vino: Poner los azúcar a 130C, añadir sólidos, mezclar bien, estirar en bandeja con papel y una vez frío romper
- Bizcocho: Mezclar todo con túrmix, introducir en sifón, cargar. Poner un poco de esta masa en un vaso y cocer un minuto en microondas
- Sorbete de vino: Mezclar bien todos los ingredientes, congelar y pasar por pacojet
- Agar de vino: Hervir todo junto, dejar enfriar y cortar la gelatina.