



ESCORPORA LACADA
PATATA Y COL LIQUIDAS, PIEL INFLADA, CALDO RANCIO
Para 8 personas

LA ESCORPORA

2 escorporas

Limpiar el pescado, reservando los filetes muy pulidos.

Reservar las espinas y las cabezas.

Reservar las pieles.

EL CALDO RANCIO

1 litro y medio de agua mineral + 50gr. de grasa rancia de jamón ibérico + 2 zanahorias + 2 puerros + 2 cebollas + ½ tronco de apio

Poner en una olla el agua fría con el rancio de jamón. Llevar a ebullición y espumar. Incorporar las verduras peladas y cortadas a trozos grandes, salar. Dejar cocer tapado durante 1 hora. Dejar enfriar y colar.

EL CALDO DE ESCORPORA

1 kilo de cabezas y espinas de escorпора + 4 tomates maduros + una cabeza de ajos pelados + hojas de perejil + 100ml. de jerez seco + 100ml. de jerez dulce + 1'5 litros de agua.

En una olla con un poco de aceite poner, salpimentadas, las espinas y cabezas cortadas a trozos. Sofreír hasta que queden doradas y seguidamente añadir un triturado hecho en el turmix con los tomates, los ajos, el perejil y los dos Jerez. Dejar que el triturado cueza en la olla con las espinas unos 5 minutos y añadir el litro y medio de agua mineral hirviendo, dejar cocer durante 20 minutos, colar y reservar.

EL LACADO

100gr. de vinagre de cava + 100gr. de azúcar + 100ml. de Kirsh

Preparar un caramelo dorado con el vinagre de cava y el azúcar, incorporarle el Kirsh. Reservar el agridulce.

500 gr. de espinas + 1 puerros + 1 zanahorias + 1 cebollas + 1 cabeza de ajos + 1 ramita de apio + un poco de tomillo, perejil y laurel + 200ml. de Jerez seco + 1 litro de agua mineral

En una olla con un poco de aceite sofreír las verduras picadas bien finas. Reservar.

En una bandeja poner las espinas muy limpias y cortadas a trozos. Hornear a 190º durante 10 minutos. Incorporar a la bandeja de las espinas el sofrito de verduras. Mezclar bien y hornear 5 minutos más. Tirar el Jerez seco y reducir.

Lo pasamos a una olla a la medida, recuperando todos los glaseados y lo cubrimos con el agua.

Reducir lentamente para obtener una salsa de espinas concentrada. Colar.

El lacado: Mezclar 85gr. de salsa de espinas con 25gr. del agridulce. Reservar.

LAS PIELS INFLADAS

Poner las pieles en un cazo cubiertas con agua mineral fría, y sal. Arrancar hervor y retirarlo del fuego. Reservar las en el mismo cazo hasta que baje la temperatura de las pieles y se puedan manipular sin quemarse. Una vez tibias, limpiar las pieles de la poca carne que haya podido quedar adherida y picarlas a cuchillo. Poner las pieles limpias entre dos silpats y aplanar con

rodillo, que quede una capa fina y regular de piel. Hornear a 190° durante unos 10 minutos aprox.

Freír las pieles en abundante aceite, secar sobre papel absorbente, salar.

Guardar las pieles en una caja hermética.

LA PATATA LIQUIDA

500gr. de patatas ratte + 70ml. aceite + ½ litro de agua de cocción + 10gr. de sal

Tiras finas de tocino fresco ibérico + 1 huevo + harina + harina pobre en gluten + aceite para freír

Cocer las patatas. En la Thermomix triturar las patatas con el aceite y el medio litro de agua de cocción, salar al punto.

Disponer de moldes "mini-huevo de pascua" llenarlos con el puré de patata y congelar.

Unir dos mitades para formar un huevo entero. Envolver el huevo de puré congelado con tiras de tocino fresco, procurar que no queden poros, salar. Pasar por harina, pintar con huevo batido y pasarlo por la harina pobre en gluten.

LA COL LIQUIDA

El puré del relleno:

200ml. agua + 50gr. de hojas de col verdes + 150gr. de coles de Bruselas + sal + 75ml. de aceite + ½ cabeza de ajos

Sofreír los ajos a láminas gruesas con el aceite, solo dorar para disponer de un aceite perfumado de ajo. Reservar.

Escaldar las hojas y refrescarlas. Ponerlas en la Thermomix y triturarlas con el agua y el aceite perfumado. Rectificar el punto de sal, colar y congelar en moldes.

El baño gelatinoso:

500gr. de agua + 60gr. de hojas de col (muy verdes) + 6gr. de sal + 36gr. de gelatina vegetal + 1gr. de agar-agar.

Escaldar las hojas de perejil en abundante agua salada. Colar y refrescar. Triturar las hojas de perejil con 150ml. del agua mineral. Bien fino.

Arrancar hervor a los 100ml. restantes, añadir la gelatina vegetal y el agar-agar, cocer durante 1 minuto. Incorporar el triturado de perejil colado.

Calentar el baño hasta 85° y bañar las piezas de col congeladas. Reservar en frío.

EL CRUJIENTE DE IBÉRICO

2 lonchas de lomo ibérico (cortado a lo largo)

Cortar las lonchas finas del lomo ibérico a rectángulos de de 10cm. aprox. de largo por 1'5 de ancho.

Envolver los cortes en cilindros forrados con papel sulfurizado y secar a 100° durante 1 hora aprox. hasta quedar secas y crujientes.

Reservar en caja hermética.

Montaje y servicio

Freír la patata en abundante aceite (a una temperatura de 190°) durante 5 minutos, en el momento de emplatar hornear a 190° durante 4 minutos.

Calentar bajo salamandra la pieza de gelatina col.

Calentar el caldo mezclando a partes iguales caldo rancio y caldo de escorpora.

Marcar al punto en plancha de cromo el pescado aliñado con aceite y sal.

Aplicar el lacado y poner encima el crujiente de piel.

En el plato colocar la pieza de gelatina de col, el pescado con la piel inflada encima y la patata con el crujiente de jamón.

El caldo, muy caliente se sirve en presencia del comensal.