

No ravioli de yema trufado “Mar y montaña”

Por Eva De Gil Nicolas

Fondo Mixto

Ingredientes:

- **300g.** Cebolla de Figueras
- **200g.** Cebolla
- **150g.** Tomate pera
- **2.** Dientes de ajo
- **300g.** Huesos de cerdo
- **300g.** Huesos de ternera
- **300g.** Pescado de roca
- **200g.** Camarón rojo
- **200ml.** Vino rancio
- **200ml.** Vino tinto
- **20ml.** Mirin
- **C.S.** Tomate concentrado
- **1.** Ñora (pulpa)
- **1.** Hoja de laurel
- Tomillo
- **C/N.** AOVE
- **C/N.** Agua
- **1 hoja. Gelatina Hojas Oro Ingredíssimo (ref.080002)**

Proceso:

1. Cortar todos los vegetales en mirepoix.
2. Dorar los vegetales y desglosarlos con los alcoholes.
3. Una vez haya evaporado el alcohol, añadir el Mirin y el agua junto con las hierbas aromáticas.
4. Dejar hervir por 5 horas a fuego lento. Colar y reservar en la nevera.
5. Una vez frío, desgrasar la capa de aceite formada en la parte superior y desechar.
6. Calentar para que se deshaga el colágeno.
7. Hidratar la Hoja de Gelatina Oro e incorporar al líquido con un túrmix. Congelar en bloque.
8. Una vez congelado, colar con una malla o bien estameña recubierta con papel para formar un colador muy fino. Dejar colar y descongelar lentamente en nevera. De esta manera obtendremos un líquido clarificado transparente.

ingredíssimo

Velo de Kappa

Ingredientes:

- **1l.** Fondo Mixto reducido
- **25g.** Carragenato gel firme (kappa) Ingredíssimo (ref.608706)

Proceso:

1. Juntar el Fondo Mixto con el Carragenato Kappa y mezclar con varillas o túrmix.
2. Sacar el aire con una máquina de vacío hasta que no queden burbujas.
3. Llevar a ebullición removiendo con una lengua hasta que llegue a 70°C.
4. Verter el líquido en una bandeja formando un velo.
5. Dejar enfriar y cortar con un cortapastas.

Relleno “Mar y montaña”

Ingredientes:

- **500g.** Cebolla de Figueras
- **100g.** Pimiento verde italiano
- **200g.** Calamar
- **200g.** Butifarra negra curada
- **100ml.** Brandy
- **C/N.** AOVE
- **C/N.** Agua
- Sal
- **3g.** Goma Xantana Ingredíssimo (ref.608707)

Proceso:

1. Caramelizar con aceite la cebolla de Figueras junto con el pimiento verde italiano.
2. Una vez tenga un color oscuro dorado, añadir el calamar y la butifarra negra junto con un poquito de Brandy. Dejar que evapore el alcohol e ir incorporando agua en el caso que sea necesario para que no seque.
3. Disolver a parte la Goma Xantana con 200ml de agua con la ayuda de un túrmix y añadirlo a la mezcla cuando el sofrito esté cocinado. Esto evitará que salga o haya agua restante en el sofrito mar y montaña.

ingredíssimo

Yema de huevo curada

Ingredientes:

- **3.** Huevos
- **100g.** Sal
- **100g.** Azúcar
- **5g.** Pimienta negra molida

Proceso:

1. Mezclar con unas varillas la sal, el azúcar y la pimienta negra molida y disponer la mitad en una bandeja.
2. Separar las yemas de los huevos y añadirlas en la cama de sal y azúcar.
3. Terminar de cubrirlas con el resto de azúcar y sal.

Montaje y acabado

1. Emplatar creando la forma de un ravioli y añadir unas láminas de trufa.