

“Cremós de bacallà amb maionesa de calçots”



Óscar Albiñana

Xef de pastisseria i tècnic de R+D a Oilmotion Design Cook



La recepta

Febrer

PER AL CREMÓS DE BACALLÀ:

- 60 gr de farina força
- 20 gr de mantega
- 40 gr d'oli d'oliva verge extra
- 600 gr de bacallà dessalat
- 1 l de llet sencera
- 2 rovells d'ou
- 100 gr d'inulina
- 10 gr d'all fresc

ELABORACIÓ:

Peleu l'all i daureu-lo amb oli i mantega. Retireu l'all i afegiu-hi la farina. Feu un roux i coeu-lo durant 10 minuts a foc lent.

Afegiu-hi la llet i deixateu el roux; coeu-lo durant 5 minuts i retireu-lo del foc.

Amb la mescla a 80°C, afegiu-hi la inulina en forma de pluja batent la mescla amb batedora fins a integrar-la completament.

Amb la mescla a 70 °C afegiu-hi el bacallà dessalat i l'ou i torneu-ho a triturar. Deixeu-ho refredar, col·loqueu la mescla en una mànega de pastisseria i reserveu-la.

PER A LES SABLÉS DE ROMANÍ:

- 200 gr de farina fluixa
- 150 gr de mantega
- 1 ou
- 4 gr de sal
- 40 gr de sucre
- 3 gr d'impulsor
- romaní fresc picat

ELABORACIÓ:

Barregeu els elements sòlids, afegiu-hi la mantega freda tallada a daus i integreu-ho tot amb els dits, sense amassar. Afegiu-hi l'ou i mescleu-ho fins a aconseguir una massa homogènia. Feu-ne una bola, filmeu la massa i deixeu-la refredar 1 hora. Estireu-la entre dues estorettes de silicona, retireu la superior i coeu la massa a 160°C durant 15 minuts. Retireu-la del forn i marqueu-la amb un ganivet amb la forma desitjada. Torneu-la a coure 5 minuts més. Deixeu-la refredar a temperatura ambient i conserveu les sablés en recipient hermètic.



PER A L'EMULSIÓ DE VERD DE CALÇOT:

- 150 gr d'oli d'oliva verge suau
- 100 gr d'aigua
- 100 gr de calçot (secció verda de la tija amb part de fulla)
- 1,5 gr de lecitina de soja
- 0,3 gr de goma xantana
- Sal

ELABORACIÓ:

Talleu el calçot a juliana fina. Escaldu-lo en aigua bullent amb sal i refredeu-lo amb aigua amb gel.

Tritureu el calçot escaldat amb 100 gr d'aigua i coleu-lo amb estamunya per obtenir 120 gr d'aigua de calçot.

Bateu l'aigua de calçot amb la xantana fins a hidratar-la completament. A part, escalfeu l'oli amb la lecitina fins a 60°C i deixeu-la refredar a temperatura ambient.

Amb les dues preparacions a temperatura ambient, feu emulsionar l'aigua de calçot amb l'oli. Rectifiqueu de sal i reserveu-la.

PER AL ROMESCO:

- 1 cabeça d'all
- 3 nyores
- 40 gr d'avellanes torrades
- 40 gr d'ametlles torrades
- 1 llesca de pa de pagès petita
- 2 tomàquets madurs
- 100 gr d'oli d'oliva verge suau
- 15 gr de vinagre
- Sal
- Oli d'oliva

ELABORACIÓ:

Escaldu la nyora amb aigua bullent, rasqueu la polpa i reserveu-la.

Escalveu els tomàquets i la cabeça d'all sencera al forn a 180°C durant 30 i 40 minuts respectivament. Deixeu-ho refredar a temperatura ambient. Traieu la polpa dels alls i reserveu-la.

Fregiu la molla del pa amb oli d'oliva i reserveu-la.

Tritureu tots els ingredients i afegiu-hi vinagre i sal. Emulsioneu la mescla amb l'oli d'oliva verge suau.

PERIFÈRICS:

- Rodanxes de calçot cuit a la flama
- Arrels de calçot fregides
- Fulles tendres de romaní fresc

MUNTATGE DEL PLAT:

Col·loqueu el cremós de bacallà sobre una pedra de sal rosa tèbia i glacegeu-lo amb un bufador.

Col·loqueu dues galetes de romaní als costats del cremós.

Afegiu-hi unes pinzellades de romesco i una cullerada d'emulsió de calçots.

Acabeu amb les rodanxes de calçot, les arrels de calçot fregides i les fulles tendres de romaní.



Elaboració: 90 mins / 4 persones

És temps de calçots!