

“Láminas de calçot confitadas con boletus edulis”



Óscar Albiñana

Chef de pastelería y técnico de I+D en Oilmotion Design Cook



La receta

Febrero

PARA LOS BOLETUS EDULIS CONFITADOS:

- 100 gr de aceite de loba virgen suave
- 150 gr de boletus edulis frescos medianos y limpios

ELABORACIÓN:

Envasar al vacío el aceite con los boletus enteros. Cocerlos a 80°C durante 50 minutos. Abrir la bolsa, retirar los boletus y reservar el aceite.

PARA LAS LÁMINAS DE CALÇOT CONFITADAS CON ACEITE DE BOLETUS:

- 3 calçots
- Aceite de boletus (preparación anterior)
- Sal
- Pimienta blanca

ELABORACIÓN:

Envasar todos los elementos al vacío, salpimentar y cocer a 90°C durante 30 min. Retirar los calçots, quitarle las hojas y reservarlos.

PARA EL YOGUR SIN SUERO:

- 1 yogur natural
- Ralladura de ¼ de limón
- Sal
- Pimienta blanca
- 20 gr de aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN:

Congelar el yogur. Sacarlo del envase y envolverlo con una estameña. Ponerlo sobre un colador con un bol debajo y dejar que el suero se escurra durante 2-3 horas. Escurrir el suero que pueda quedar en la estameña y recuperar la pasta de yogur.

Aliñar la pasta de yogur con la ralladura de limón, sal, pimienta y el aceite de oliva virgen extra.



PERIFÉRICOS:

- Gàrum (líquido resultante de la salazón de las anchoas)
- Piñones tostados
- Brotes de remolacha

EMPLATADO:

Colocar una cucharada de yogur sin suero a la base del plato y extenderlo.

Marcar los boletus a la plancha y colocarlos sobre el yogur.

Intercalar las láminas de calçot tibias entre los boletus.

Acabar con unas gotas de gàrum, piñones y brotes de remolacha..

 Elaboración: 60 mins / 4 personas

¡Es tiempo de calçots!