



## Recepta 176 **Altre plat de caragols per dia de dijuni, ab aumadroc**

Caragols amb aumadroc, salsa de formatge rallat i ous

### Ingredients

Para los caracoles: caracoles limpios, agua, sal, cebolla, puerro (parte verde), zanahoria, laurel y tomillo.

Para el pesto: perejil, cebolla tierna, piñones, queso viejo, aceite de oliva suave 4º y de girasol, y sal.

Para la espuma de queso: queso viejo de Menorca, crema de leche (nata 35% M.G.), yemas de huevo, hoja de gelatina, sal y pimienta blanca molida .

### Elaboración

Cocer los caracoles limpios en una cazuela con agua fría (cubriéndolos unos 2 cm),  $\frac{1}{4}$  de cebolla, un trozo de puerro (parte verde),  $\frac{1}{2}$  zanahoria, unas 2 hojas de laurel y una ramita de tomillo, a fuego muy suave (de esta manera los caracoles empezarán a salir de su caparazón, *enganats*). Cuando estén fuera subir el fuego a tope para que al hacerse estén todos fuera y cocer unos 25/30 minutos. Es muy importante ir quitando la espuma (impurezas) que va apareciendo. Añadir una pizca de sal 5 minutos antes de parar el fuego. Retiramos los caracoles y los pasamos por agua fría para limpiarlos y enfriarlos. A continuación los sacamos de sus caparazones, que se guardan para el emplatado final, y les quitamos la parte de abajo que por lo general es dura y da mal sabor y reservaremos.

Mientras se cuecen los caracoles iremos elaborando el pesto verde. En primer lugar cortaremos la cebolla tierna a dados de unos 2/3 cm de grosor y la pocharemos en un cazo con un chorrito de aceite de oliva suave 4º y una pizca de sal. Tostaremos los piñones en el horno o en una sartén para obtener un color dorado, no quemado ya que amargaría el resultado final. A parte escaldaremos las hojas de perejil en agua hirviendo durante unos 10/12 segundos y las enfriaremos rápidamente con agua y hielo (para que no perdamos el color verde del perejil), secar con papel absorbente y reservar. Cortar el queso a tacos de 2x2 cm y añadir junto con la cebolla pochada en la thermomix o túrmix, añadir los piñones, el perejil escaldado y seco y un buen chorrito de aceite de girasol, triturar muy bien, rectificar de sal y listo (hay que obtener una salsa bastante espesa).

Para elaborar la espuma de queso empezaremos por calentar (no hervir) en un cazo a fuego lento la nata junto con el queso cortado a tacos de 2x2 cm. Cuando el queso esté bien derretido y mezclado con la nata añadiremos la hoja de gelatina previamente hidratada en agua fría, remover bien con varilla, luego a unos 80°C se le añaden las yemas de huevo, la sal y la pimienta blanca molida. Colar por colador de malla y rellenar el sifón. Dejar reposar en nevera unas 2 horas, cargar con gas, remover enérgicamente y reservar en nevera.

En una fuente o bandeja colocaremos una base de sal gruesa de 1 cm de grosor (esta base nos servirá para que los caracoles se mantengan firmes). Cogemos los caparazones de los caracoles y los rellenaremos de "pesto" verde, encima de él, colocaremos el caracol y encima del caracol un punto de espuma de queso Menorquín y decoraremos con una pizca de cebollino o perejil picado y listo.

Ciutadella, 27 de gener de 2018