

12 MESOS 12 MOSSOS

DENTÓN ASADO EN MANZANILLA, MAHONESA DE MEJILLÓN Y RATATOUILLE
Victor Corchado, Restaurante Agua, Hotel Can Faustino (Ciutadella)

RECETA

Ingredientes:

- 150 gr de pescado
- 10 gr de mantequilla
- 10 gr de vino blanco
- 5 gr de manzanilla

Para la mahonesa de mejillón (10 rac) :

- 1 yema de huevo
- 10 gr de mostaza de dijón
- 50 gr de aceite de girasol
- Sal y pimienta
- 20 gr de caldo de mejillón concentrado
- Xantana (algo para darle densidad, posibilidad de hacerla a fuego)

Para el gel de perejil y albahaca (10 rac) :

- 50 gr de hojas de perejil
- 50 gr de hojas de albahaca
- 50 gr de agua
- Sal y pimienta
- 10 gr de xantana

Para el ratauille (10 rac) :

- 100 gr de cebolla
- 100 gr de pimiento rojo
- 100 gr de pimiento verde
- 2 ajos
- 10 gr de pimentón de la Vera
- 5 gr de aceite de oliva
- 50 gr de salsa de tomate
- 150 gr de calabacín
- 150 gr de berenjena
- 100 gr de vino blanco
- Sal, pimienta
- Salsa perrins, tabasco
- Miel

Elaboración:

Para la mahonesa de mejillón :

En un bol, emulsionamos la yema con la mostaza y el aceite de girasol. Añadimos el caldo de mejillón, previamente levantado y atemperado. Salpimentar. Darle densidad con xantana.

Para el gel de perejil y albahaca :

En un vaso americano, ponemos el perejil, la albahaca, el agua y trituramos hasta que quede completamente fino (colar si es necesario). Salpimentamos, y añadimos la xantana. Homogeneizamos. Reservamos en biberón.

Para el ratatouille :

Picamos la cebolla y los pimientos en una brunoise muy fina. Pochamos hasta que esté completamente cocinado. Añadimos el ajo picado muy fino. Rehogamos. Añadimos el pimentón y el vino. Reducimos a seco. Añadimos la berenjena y el calabacín en una brunoise perfecta (usar mandolina). Rehogamos unos minutos, añadiendo algo de sal y pimienta. Añadimos la salsa de tomate y cocinamos hasta que esté en su punto la verdura. Sazonamos con perris, tabasco y miel. Reservamos.

Al hora de servir:

El pescado lo marcamos con mantequilla en un sauté hasta que dore (solo por una parte). Reservamos en una bandeja Terminamos con vino blanco y manzanilla.

El ratatouille, lo marcamos en plancha y hacemos quenelle con ayuda de dos cucharas.

Montaje :

Hacemos un círculo con el gel de hierbas. Lo llenamos de una capa fina de mahonesa de mejillón. Ponemos el pescado y fuera del círculo la quenelle de ratatouille.

