

HORECA



feria de hostelería
y restauración
BALEARES



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B

Todoeventos
de las islas

4. Bernat Reinés Torres,

del restaurant S'Era de Pula va preparar un "Royal Besuguín amb Beurre blanc".

INGREDIENTS:

ROYAL BESUGUÍN:

- 10 unitats de besuguín.
- 1 bleda.
- Espinacs.
- 1 ceba tendra.
- 3 tomàquets secs (prèviament hidratats).
- 20gr de xampinyons.
- 1/2 ceba.
- 1/2 salmorra
- 1 rotllo de film.
- 1 bossa gran de buit.

BEURRE ROSE:

- 500 gr de chalotas.
- 200 gr de mantega.
- 10 cl de vinagre d'estràgò.
- 30 cl de vi de Jerez (amontillado).
- 2 L de brou de peix de roca i marisc.
- 1 càrrega de sífó.

ELABORACIÓ:

ROYAL BESUGUÍN:

El primer de tot, netegem i filetegem el peix.

1. Posem els filets 2 min en salmorra i assequem bé.

2. Per a la mallorquina, tallem les verdures en juliana i sofregim tot junt. Tirem sal i pebre i, una vegada sofregit tot, barregem els pinyons.

3. Una vegada tenim llest el pas 1 i 2, estenem sobre paper film els lloms de besuguín ben junts fent un llit. Sobre el peix posem la mallorquina i enrolem tot.

4. Una vegada tenim el rulo, deixem reposar en nevera 3-4 hores. Envasem al buit i cuinem a 63 graus durant 2 hores.

5. Traiem el rulo cuinat i ho reservem en la nevera 24 hores.

6. Passades les 24 hores ja podem racionar-ho.

BEURRE ROSE:

1. Tallem les chalotas a brunoise i les sofregim amb una cullereta de mantega.

2. Una vegada sofregit afegim el vi i el vinagre. Deixem evaporar l'alcohol, afegim el brou i deixem cuinar 2 hores a foc molt fluix.

3. Una vegada passades les 2 hores, fiquem tot en la thermomix i triturarem tot, afegint a poc a poc tota la mantega. Colem tot i deixem en la nevera.

4. Posem amb el sífó.

EMPLATAR:

1. Tallem el "Royal" a la grandària desitjada i escalfem en el forn a 60 graus.

2. Prèviament escalfem el sífó i el posem damunt del "Royal".

3. Acabem amb pols de llorer per damunt.

