

HORECA



feria de hostelería
y restauración
BALEARES



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B
/

Todoeventos
de las islas

4. José María Borrás,

del restaurant **Agroturisme Santa Marianna** va cuinar una "Boga amb cruixent de kalamata, crema de ceba blanca menorquina, oli de camomila i caviar de mel".

INGREDIENTS:

CREMA DE CEBA BLANCA MENORQUINA:

- 2kg de ceba blanca menorquina.
- 200 ml de nata.
- 100 gr de mantega.

VEL DE GELATINA VEGETAL:

- 100 ml de suc de taronja.
- 400 ml de fons blanc.
- 60 gr de gelatina vegetal.

ESCALUNYES SETINADES AL BRU:

- 10 escalunyes pelades.
- 30 gr de sucre bru.
- 30 gr de mantega.
- 500 ml de brou.

BROU D' ESPINES:

- 500 ml de fumet d' espines de peix.
- 5 gr de pasta de tomàquet concentrat.
- 2 escalunyes.
- 50 ml de Brandy.
- 50 ml de Tio Pepe.
- 10 gr de mantega.
- Farina d' oliva.
- 1 kg de farina de cigró.
- 1 kg d' oliva negra.

ELABORACIÓ:

1. Ofegar la ceba fins que agafi color i després tirar els líquids. Deixar cuinar durant 30 minuts i després triturar fins que agafi una textura homogènia. Rectificar amb xantana si fos necessari.

2. Pel vel de taronja, afegim tots els líquids en una olla i després la gelatina vegetal. Escalfar a 70°C i després estirar sobre una safata fina, ho tallem amb un encuny i afegim les flors i la ralladura de taronja per damunt.

3. Per a les escalunyes al bru, primer ofeguem el sucre i la mantega fins que agafi color, després afegim les escalunyes i, finalment, mullem amb el brou. Am un paper fem una esfera amb una ximeneia al mig i deixar que cuini les escalunyes. Les reservem fins a l'hora de la passada.

4. Per al suc d'espines, reduïm el fumet d'espines a la meitat. En una altre paella, afegim les escalunyes i les saltem amb mantega, després afegim la pasta de tomàquet concentrat, els acohol i les farines aromatitzades. Finalment, afegim el brou d'espines i removem fins que agafi textura de demi-glace.

5. Per a preparar la boga, la netegem i traiem 10 racions boniques del peix. Deshidratem les olives negres i les reduïm amb la farina. Una vegada tenim els trossos de peix llestot, els arrebossem en farina i els fregim a 180°C.

EMPLATAT:

1. Tirem una mica de brou d'espines dins un plat fons.
2. Sobre el brou, col·loquem el vel de gelatina vegetal i després la crema de ceba blanca menorquina.
3. Finalment, afegim el troç de boga fregida i acabem de decorar amb les escalunyes setinades al bru.

