

HORECA



feria de hostelería
y restauración
BALEARES



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B

Todoeventos
de las islas

2. Ricardo Rossi

de l'Hotel Valldemossa va cuinar un "Bessug amb gel de sàlvia i sépia amb sobrassada". (pag.1)

INGREDIENTS:

BESSUG:

- 300 gr de llom de besuc.
- Oli d'oliva verge extra.

CONSOMÉ DE PEIX:

- 150 gr de pell de tonyina.
- 40 gr d'aigua de coco.
- 200 gr d'espines de besuc.
- 1 ceba.
- 1 anxova.
- 1 pastanaga.
- 2 tomàquets de ramallet.
- 100 gr de brandi.
- 1 fulla de llorer.
- 2 fulles de llima quefir.
- 2 grans d'all.
- Sal.
- Pebre.
- Lecitina de soia.

GEL DE SÀLVIA:

- 200gr de sàlvia.
- 100 gr de citrònel·la.
- 250 gr d'almívar.
- Sal.
- Agar agar.
- Oli.

EMULSIÓ DE PASTANAGA I AOVE:

- 300 gr de pastanaga.
- 1 porro.
- 50 gr de patata.
- 1 ajete.
- 200 gr de fumet.
- 30 gr de aove.
- Sal i pebre.

SÉPIA AMB SOBRASSADA:

- 1 sépia.
- Concentrat de sobrassada.
- Oli d'oliva verge extra.

CREMA DE SÉPIA:

- 100 gr de sépia.
- 30 gr de ceba.
- 1 gra d'all.
- 10 gr de Brandi.
- 200 gr de fumet.
- 3 gr de sobrassada.

DECORACIÓ:

- Brots de ruca.
- Salicornia.
- Sal de Es Trenc sabor taronja.
- Nanami toragashi.

ELABORACIÓ:

BESSUG:

1. Tallar racions de 50 gr i posar en boles al buit amb un doll d'oli. Cuinar a baixa temperatura durant 9 minuts.

CONSOMÉ DE PEIX:

1. Torrar les espines i pells de peix.
2. Ofegar les verdures i flambejar amb el Brandi.
3. Agregar les espines i aigua fins que cobreixi.
4. Deixar bullir, després colar i deixar reduir. Tornar a colar per una estameña i barrejar amb l'aigua de coco.
5. Fer l'aire amb la lecitina al moment de la passada.

GEL DE SÀLVIA:

1. Fregir les fulles i assecar.
2. Triturar el lemon grass i agregar l'almívar fins que bulli, després infusionar.
3. Triturar l'almívar colat amb les fulles de sàlvia, barrejar amb l'agar agar i bullir.
4. Deixar refredar i triturar fins a tenir una textura de gel.



HORECA



feria de hostelería
y restauración
BALEARES



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B
/

Todoeventos
de las islas

2. Ricardo Rossi. (pag. 2)

EMULSIÓ DE PASTANAGA I AOVE:

1. Ofegar les verdures, agregar el brou i cuinar fins que estiguin blanques.
2. Triturar i agregar oli a poc a poc perquè vagi emulsionant, després reservem.

SÉPIA AMB SOBRASSADA:

1. Netejar la sépia i tallar-la en daus d'1 cm.
2. Ficar en una bossa al buit amb un doll d'oli i unes gotes d'anima.
3. Posar en la roner i cuinar a 65è durant 15 minuts.
4. Treure de la bossa i saltar amb el seu propi oli al moment de la passada.

CREMA DE SÉPIA:

1. Sofregir bé la sépia tallada i neta.
2. Agregar la ceba i l'all i continuar sofregint.
3. Flambear amb Brandi i agregar brou.
4. Triturar bé i passar per un colador.

MUNTATGE:

1. Amb l'ajuda d'una màniga pastissera, fem una circumfevrència en un plat utilitzant a l'emulsió de pastanaga.
2. Col·loquem en el centre el gel de sàlvia i damunt una ració de besuc.
3. Posem una mica de crema de sépia per damunt i un dau de sépia amb sobrassada.
4. Acabar de decorar el plat amb els brots de ruca i una miqueta de salicornia, surt sabor taronja i nanami toragashi.

