

Falso arroz de coliflor, hierbas silvestres, coco y fritos del mar

45 min

media

Ingredientes

Para el falso arroz:

- 200 g de coliflor blanca
- Media cebolla
- 200 g de *fumet* rojo
- 35 g de mantequilla de gamba
- 8 g de parmesano
- 1 cucharada sopera vino blanco

Para la emulsión de hierbas silvestres

- 200 g de leche de coco
- 500 g de *fumet* rojo
- 80 g de hierbas silvestres
- 100 g de agua de berberechos
- 100 g de chalota

Para los frutos de mar

- 4 ostras Amélie
- 40 g berberechos

Para el emplatado

- 10 g de salicornia
- 10 g de musgo de mar
- Crumble de piñones
- Flor de capuccina

Preparación

Para las ostras

Abrir las ostras con cuidado de no romper su carne y reservar en su propia agua.

Para los berberechos

En un rondón caliente, verter los berberechos junto con una cabeza de ajos, una rama de tomillo y media cebolla a juliana. Tapar rápidamente y cocer durante 1 minuto hasta que los berberechos estén abiertos. Enfriar rápidamente. Recuperar los berberechos y reservar el agua de la cocción.

Para la emulsión de hierbas silvestres

Pelar y cortar la chalota a juliana muy fina. En un rondón caliente, sudar la chalota sin que tome color. Una vez bien pochada, incorporar las hierbas silvestres y añadir el agua de la cocción de los berberechos y, a continuación, subir a hervor. Añadir el fumet rojo y subir a hervor para reducir líquido a la mitad y, después, añadir leche de coco. Cocer a hervor suave durante 5 minutos y colar por colador fino y reservar. En el momento de servir, emulsionar con túrmix eléctrico sobre la superficie hasta formar la emulsión.

Para el falso arroz de coliflor

En un cazo caliente, confitar la cebolla cortada muy fina sin que tome color, añadir los brotes de coliflor y sofreír a fuego medio. A continuación, añadir el vino blanco y reducir líquido. Después, mojar con fumet rojo y cocinar a fuego lento hasta que la coliflor esté ligeramente *al dente*. Una vez la coliflor está cocinada, retirar del fuego y añadir la mantequilla de gambas y el parmesano

recién rallado. Ligar a modo de rissoto hasta lograr una textura cremosa.

Para el emplatado

Disponer la coliflor en el plato, colocar el crumble de piñones a modo tierra al lado de la coliflor y disponer emulsión en la otra parte del plato. A continuación, colocar una ostra encima de la coliflor junto con los berberechos. Para finalizar, colocar la salicornia, el musgo de mar y las hojas de capuccina.