

Receta de La Marineta: falsa ensaladilla rusa de otoño

Ingredientes

Para la Mayonesa de Tupinambur (alcachofa de Jerusalén):

o sustituible por mayonesa normal

- 100 gramos de Tupinambur hervido
- 1 yema de huevo
- 1 huevo entero
- 250 gramos de aceite de girasol
- 250 gramos de aceite de oliva
- sal
- crema de Tupinambur

Para la guarnición de la ensaladilla:

- 25 gramos de dados de Tupinambur hervidos (sustituible por patata)
- 25 gramos de dados de calabaza violín hervidas (sustituible por boniato)
- 5 gramos de granada desgranada
- Ralladura de castaña, a ser posible rallarla con un rallador muy fino
- Polvo de maíz (pueden usarse los típicos kikos y triturarlos)
- Caviar de aceite
- Brotes de mandarina (sustituible por escarola rizada)
- Lascas de atún seco llamado también Kotsobushi

[La Marineta](#) es un restaurante que hará las delicias de los paladares más tradicionales y de los ansiosos de descubrir nuevas propuestas. Y es que en este restaurante de Mataró la creatividad brota a raudales, pero siempre con cabeza. “Quería hacer realidad mi sueño, abrir mi propio restaurante –explica Pere Patuel,

chef del restaurante-, que me gustaría que fuera reconocido no por ser un restaurante moderno, sino porque **las cosas se hacen bien y con afecto**". Y así es. Y para prueba, esta **receta de ensaladilla rusa de otoño**.

Preparación:

- Para preparar la crema, trituraremos el Tupinambur sin ningún líquido, ya que queremos mantener el máximo sabor del tubérculo. Reservaremos en la nevera.
- Emulsionamos la yema y el huevo con ayuda de una batidora con un poco de mezcla de aceite. Después vamos incorporando el aceite poco a poco hasta conseguir la emulsión perfecta.
- Finalmente añadimos la crema de Tupinambur.

Para el emplatado:

- Introducimos la mayonesa de Tupinambur en una manga pastelera y la distribuimos en la base de todo el plato.
- Aliñamos los dados de calabaza y Tupinambur con aceite y sal y colocamos esta mezcla encima de la mayonesa de Tupinambur.
- Repartimos los granos de granada por el plato, rallamos la castaña por encima y añadimos el polvo de maíz, el caviar aceite, los brotes de mandarina y finalmente las lascas de atún.
- Con esta receta lo que conseguimos es hacer una ensaladilla rusa de otoño e inversa, ya que ningún ingrediente está mezclado.

Otra receta que Pere Patuel compartió con nosotros es la de [vieiras, alcachofas y setas al papillote en su concha](#)