'Calçots' braseados con panceta de bellota, gamba blanca y crema de calabaza

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes:

- Unos 40 g de *calçots*
- 20 g de panceta de bellota curada
- 30 g de queso parmesano
- 40 g de gamba blanca
- 5 g de pipas de calabaza

Para la crema de calabaza (unos 100 ml):

- Calabaza
- Zanahoria
- 20 g de mantequilla
- Cebolla
- Cúrcuma
- Leche de coco
- Curry

/ Preparación

Preparación

- Braseamos el *calçot* al fuego y después los pelamos y limpiamos.
- Cortamos la panceta muy fina y la dejamos reposar en un sitio con un poco de calor para que coja un color transparente.
- Rallamos el queso parmesano.
- A continuación, limpiamos las gambas blancas y las pelamos enteras. Las salteamos con aceite con cayena y ajos.
- Para preparar la crema, ponemos la calabaza en la cazuela con cebolla y zanahoria. Añadimos tomate y cúrcuma fresca y, a continuación, agua. Dejar en cocción durante unos 25 minutos.
- Una vez terminada la cocción, cogemos todo el producto de la cazuela y trituramos hasta que esté bien emulsionado. A continuación, añadimos leche de coco y curry. Volvemos a triturar, añadiendo mantequilla cortada a dados de unos 5 gramos cada uno y vamos batiendo todo el producto.
- Cuando la crema esté lista, rectificamos de sal, pimienta y aceite de oliva. Por último, pasamos toda la crema por un colador chino.

Montaje del plato:

Situamos el *calçot* en el fondo del plato y le damos forma de círculo. Por encima ponemos los cortes de panceta y, por encima, el queso parmesano y las pipas de calabaza. Como le hemos dado forma de círculo, quedando un agujero vacío en medio del plato, en este espacio ponemos las gambas. Por último, echamos la crema de calabaza por fuera del círculo y, en menor cantidad, encima de las gambas.