

Ous de caragol amb caragols i rossinyols

Ferran Adrià. *El Bulli*

Del llibre "Caragols: festa i gastronomia". Recepta ©Ferran Adrià. Fotografia ©Francesc Guillamet
El Bulli Restaurant. Cala Montjoi, Ap. 30. 17480 Roses (Girona). 972 150 457 www.elbulli.com bulli@elbulli.com

Ingredients i elaboració per a 4 persones

Per al suc i l'oli de rossinyols confitat: 300 g de rossinyols i retalls de rossinyols i 100 g d'oli de gira-sol. Netejar els rossinyols de possibles restes de terra amb un drap humit, picar-los, posar-los en un cassó amb l'oli de gira-sol i confitar-los 30 minuts a 90 °C perquè el bolet solti tota l'aigua i no s'evapori. Deixar reposar fora del foc 5 minuts i colar prement per a aprofitar tot el suc. Passar per una "superbag" i decantar el suc obtingut en un recipient alt i estret i a temperatura ambient perquè se separi el suc (part inferior) de l'oli (part superior). Treure l'oli de la part superior amb l'ajuda d'una xeringa perquè no es barregi amb el suc i guardar per separat. **Per a la sopa de rossinyols:** 100 g de suc de rossinyol confitat (elaboració anterior), 33 g d'oli de rossinyol confitat (elaboració anterior), 0,2 g de XANTANA (nom comercial que es dona a la goma xantana en les Textures d'Albert i Ferran Adrià) i sal. Dissoldre XAN-

TANA al suc de rossinyol amb l'ajuda d'un túrmix aconseguint una textura cremosa. Emulsionar amb l'oli indicat, posar a punt de sal i guardar a la nevera. **Per a les làmines de rossinyol:** 16 rossinyols d'1 cm de diàmetre. Tallar la base dels rossinyols i netejar-los amb l'ajuda d'un drap. Tallar els rossinyols amb l'ajuda d'una mandolina aconseguint làmines de 0,1 cm amb la forma ben definida del bolet. Racionar 4 racions de 8 g de làmines que s'usaran per a l'acabat i presentació. Guardar a la nevera. **Per a l'oli d'all:** 30 g d'all sec, 100 g d'oli d'oliva verge extra i aigua. Pelar i blanquejar els alls 2 vegades en aigua. Escórrer, tallar els alls en làmines fines i fregir-los amb 50 g d'oli. Una vegada fregits, apartar del foc i afegir la resta d'oli. Macerar 12 h a temperatura ambient i colar. **Per als caragols cuïts nets:** 24 caragols comuns de 15 g/u., 1 branca de romaní sec, 1 branca de farigola seca, 1 branca de fonoll fresc, 2 g de pebre negre en gra, 600 g d'aigua i sal. Rentar els caragols 3 vegades en aigua i escórrer. Afegir sal perquè soltin les baves i tornar a

netejar-los amb aigua. Repetir l'operació fins que no soltin baves. Posar al foc una cassola amb els caragols coberts d'aigua freda. Deixar a foc lent perquè l'aigua es vagi temperant de manera que els caragols surtin de la closca i morin per l'augment de temperatura. Escórrer-los. Cobrir amb l'aigua indicada a punt de sal i afegir les herbes i el pebre. Coure'ls a foc mig durant 20 min i deixar-los refredar dins de la mateixa aigua. Netejar els caragols i guardar-los coberts amb el seu propi brou colat. **Per al brou lligat de caragol:** 50 g de brou de caragol (elaboració anterior) i 0,1 g de XANTANA. Dissoldre XANTANA en el brou de caragol amb l'ajuda d'un túrmix. Guardar. **Per als daus de mantega:** 40 g de mantega. Tallar la mantega en 20 daus de 0,5 cm. Guardar a la nevera. **Altres:** 48 g d'ous de caragol, 8 g de caramuxa picada, 4 g de rames de fonoll fresc picat, 16 flors de farigola, 12 flors de romaní, 12 fulles d'estràgò fresc de 1,5 cm de longitud, 12 fulles de cerfull fresc de 1,5 cm de longitud, pebre negre recent mòlt, sal, oli d'oliva.

Huevos de caracol con caracoles y rebozuelos

Ingredientes y elaboración para 4 personas

Para el jugo y aceite de rebozuelos confitado: 300 g de rebozuelos y recortes de rebozuelo y 100 g de aceite de girasol. Limpiar los rebozuelos de posibles restos de tierra con un paño húmedo, picarlos, ponerlos en un cazo con el aceite de girasol y confitar 30 minutos a 90 °C para que la seta suelte todo el agua y no se evapore. Dejar reposar fuera del fuego 5 minutos y colar apretando para aprovechar todo el jugo. Pasar por una superbag y decantar el jugo obtenido en un recipiente alto y estrecho y a temperatura ambiente para que se separe el jugo (parte inferior) del aceite (parte superior). Sacar el aceite de la parte superior con la ayuda de una jeringa para que no se mezcle con el jugo y guardar por separado. **Para la sopa de rebozuelos:** 100 g de jugo de rebozuelo confitado (elaboración anterior), 33 g de aceite de rebozuelo confitado (elaboración anterior), 0,2 g de XANTANA (nombre comercial que se da a la goma xantana en las Texturas de Albert y Ferran Adrià) y sal. Disolver XANTANA en el jugo de rebozuelo con la ayuda de un túrmix consiguiendo una textura cremosa. Emulsionar con el aceite indicado, poner a punto de sal y guardar en la nevera. **Para las láminas de rebozuelo:** 16 rebozuelos de 1 cm de diámetro. Cortar la base de los rebozuelos y limpiarlos con la ayuda de un paño. Cortar los rebozuelos con la ayuda de una mandolina consiguiendo láminas

Acabat i presentació

En una paella, fregir 4 caragols en oli d'oliva fins que estiguin cruïxents. Escalfar la resta dels caragols amb una cullerada de suc de caragol. Escalfar els ous de caragol amb el suc lligat de caragol, posar a punt de sal i aromatitzar amb la caramuxa i el fonoll picats. Escalfar la sopa de rossinyol i afegir els rossinyols laminats. Posar a punt de sal. Escalfar 4 plats solar profunds O! LLUNA. Omplir la meitat dreta de l'esquerda amb el rissotto d'ous de caragol, i la meitat restant amb la sopa de rossinyols.

Damunt dels ous repartir 5 daus de mantega. En la part plana del plat col·locar 5 caragols calents i 1 caragol fregit, sense que es toquin entre ells.

Posar a punt els caragols amb unes gotes d'oli d'all, pebre negre recent mòlt i repartir per sobre totes les flors i herbes fresques. (T: Calenta) (E: 4, 5, 10, 11, 12).

Coberts Cullera i forquilla de tapa

Degustar-ho Alternant tot el conjunt i sense barrejar.

de 0,1 cm con la forma bien definida de la seta. Racionar 4 raciones de 8 g de láminas que se usarán para el acabado y presentación. Guardar en la nevera.

Para el aceite de ajo: 30 g de ajo seco, 100 g de aceite de oliva virgen extra y agua. Pelar y blanquear los ajos 2 veces en agua. Escurrir, cortar los ajos en láminas finas y freírlos con 50 g de aceite. Una vez fritos, apartar del fuego y añadir el resto de aceite. Macerar 12 h a temperatura ambiente y colar. **Para los caracoles cocidos limpios:** 24 caracoles comunes de 15 g/u., 1 rama de romero seco, 1 rama de tomillo seco, 1 rama de hinojo fresco, 2 g de pimienta negra en grano, 600 g de agua y sal. Lavar los caracoles 3 veces en agua y escurrir. Añadir sal para que suelten las babas y volver a limpiarlos con agua. Repetir la operación hasta que no suelten babas. Poner en el fuego una cazuela con los caracoles cubiertos de agua fría. Dejar a fuego lento para que el agua se vaya templando de modo que los caracoles salgan de la cáscara y mueran por el aumento de temperatura. Escurrirlos. Cubrir con el agua indicada a punto de sal y añadir las hierbas y la pimienta. Cocer a fuego medio durante 20 min y dejar enfriar dentro de la misma agua. Limpiar los caracoles y guardarlos cubiertos con su propio caldo colado.

Para el caldo ligado de caracol: 50 g de caldo de caracol (elaboración anterior) y 0,1 g de XANTANA. Disolver XANTANA en el caldo de caracol con la ayuda de un túrmix. Guardar. Para los dados de mantequilla: 40 g de mantequilla. Cortar la mantequilla en 20 dados de 0,5 cm. Guardar en la nevera. Otros: 48 g de huevos de caracol, 8 g de cebollino picado, 4 g de ramas de hinojo fresco picado, 16 flores de tomillo, 12 flores de romero, 12 hojas de estragón fresco de 1,5 cm de longitud, 12 hojas de perifollo fresco de 1,5 cm de longitud, pimienta negra recién molida, sal y aceite de oliva.

Acabado y presentación

En una sartén soasar 4 caracoles en aceite de oliva hasta que estén crujientes. Calentar el resto de los caracoles con una cucharada de jugo de caracol. Calentar los huevos de caracol con el jugo ligado de caracol, poner a punto de sal y aromatizar con el cebollino y el hinojo picado. Calentar la sopa de rebozuelo y añadir los rebozuelos laminados. Poner a punto de sal. Calentar 4 platos solar hondos O! LUNA. Llenar la mitad derecha de la hendidura con el "risotto" de huevos de caracol, y la mitad restante con la sopa de rebozuelos. Encima de los huevos repartir 5 dados de mantequilla. En la parte plana del plato colocar 5 caracoles calientes y 1 caracol frito, sin que se toquen entre ellos. Poner a punto los caracoles con unas gotas de aceite de ajo, pimienta negra recién molida y repartir sobre ellos todas las flores y hierbas frescas. (T: Caliente) (E: 4, 5, 10, 11, 12).

Cubiertos Cuchara y tenedor de tapa

Degustarlo Alternando todo el conjunto y sin mezclar.



Caragols a la llauna

Clara Castro. Cal Nenet

Caracoles a la "llauna"

Ingredientes

caracoles
sal
pimienta negra
aceite de oliva

Elaboración

En primer lugar colocamos los caracoles en una "llauna" (plancha), siempre con los tentáculos hacia arriba. Después los salamos y los ponemos en el fuego. Cuando hayan sacado la baba, los retiramos y les añadimos la pimienta negra. A continuación, volvemos a poner "la llauna" con los caracoles en el fuego y, cuando vuelvan a hervir, añadimos el aceite y los dejamos cocer un rato más, según el gusto de cada uno.

Presentación

Finalmente, y para su presentación, los acompañamos con alioli o vinagreta.

Restaurant Cal Nenet

Partida de Butsènit, 38
25194 Lleida
973 260 016 / 973 267 068
www.calnenet.cat
calnenet@calnenet.cat



Del llibre "Caragols: festa i gastronomia"

Recepta @Clara Castro.
Fotografia @Missatges/Neus Huguet

I n g r e d i e n t s

caragols
sal
pebre negre
oli d'oliva

E l a b o r a c i ó

En primer lloc col·loquem els caragols en una llauna, sempre amb els tentacles cap amunt. Després els salem i els posem al foc. Quan hagin tret la bava, els retirem i els afegim el pebre negre. A continuació, tornem a posar la llauna amb els caragols al foc i, quan tornin a bullir, afegim l'oli i els deixem coure una estona més, segons el gust de cadascú.

P r e s e n t a c i ó

Finalment, els acompanyem amb salsa allioli o vinagreta.