

FARINATO ANIMAL y VEGETAL al HORNO, su JUGO EMULSIONADO y YEMA de HUEVO CURADA

CESÁR NIÑO CASTILLEJO
RESTAURANTE EL ALQUIMISTA. Salamanca

Tiempo de elaboración:
12' de preelaboración y 15' de acabado



Ingredientes:

Farinato de Ciudad Rodrigo 200 gr. / Huevos muy frescos y grandes 4 uds. / Calabaza 500 gr. / Cúrcuma ½ / cucharada de café / Lecitina de soja 5 gr. por 100 ml de jugos / Azúcar 100 gr. / Flores de calabaza 4 ud. / Sal fina 100 gr. / Pan rallado seco / Aceite de calabaza 4 cucharadas soperas / Pipas de calabaza 40 gr. / Manteca de cerdo ibérico 10 gr.

Elaboración

Preparar un polvo de farinato deshidratándolo, tostar las pipas con manteca de cerdo ibérico, escurrir bien y aliñar con el polvo de farinato y reservar. Asar al horno la calabaza tapada 20 minutos. Recuperar el jugo de su cocción, ponerlo a punto de sal y de cúrcuma. Medir y añadir la lecitina al jugo, reservar. Aliñar la calabaza limpia y escurrida, poner a punto de pan rallado y dar forma de farinato con la ayuda de un film, enfriar y reservar. Mezclar azúcar y sal, sacar las yemas y cubrir las con

esta mezcla 15 minutos, lavarlas con agua fría, asar trozos de farinato y de calabaza del mismo tamaño, emulsionar los jugos con un turmix de mano.

Presentación

Colocamos enfrentados los dos farinatos, la yema de huevo curada entre ambos, unas cucharadas de la emulsión, unas gotas del aceite de calabaza, la flor de calabaza sazonada y aliñada con aceite de calabaza y el toque crujiente de las pipas al farinato.