

Bogavante curado con puerro asado y su consomé

Esta receta de **bogavante curado** es una expresión de técnica y elegancia, donde el sabor profundo del bogavante se combina con el dulzor del puerro en distintas formas y texturas. La receta está pensada para obtener un resultado complejo y refinado, donde cada elemento tiene su papel. Requiere algo de planificación, equipo de cocción al vacío y tiempo, pero el resultado final vale cada paso: un bogavante tierno curado con eneldo, acompañado de puerros asados, una emulsión ahumada y un consomé limpio y sabroso que completa el conjunto con sutileza.

El chef **Nuno Mendes**, formado bajo la tutela de figuras legendarias como **Jean-Georges Vongerichten** y **Ferran Adrià**, entiende la cocina como algo que va mucho más allá de la técnica: es visión, riesgo y sensibilidad. Esta receta encarna esa filosofía, combinando precisión con creatividad, y refleja la ambición refinada que solo los grandes discípulos logran transformar en experiencias memorables.

Ingredientes

Bogavante curado

- 1 bogavante de 750 g
- 6 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas de sal
- 2 cucharadas de eneldo picado

Puerros asados

- 4 puerros, lavados
- Mantequilla sin sal (al gusto)

Sal

Emulsión de ceniza de puerro

2 huevos

250 ml de aceite de oliva

Furikake de bogavante

1 cucharada de vino de arroz

1 pizca de togarashi

Sal

Elaboración

Asa los puerros: recorta las partes superiores y calienta una plancha o sartén hasta que esté muy caliente. Asa los puerros enteros hasta que estén bien carbonizados por fuera.

Coloca los puerros en una bolsa de vacío, sella y cocina a 85 °C en baño maría durante 20 minutos.

Retira de la bolsa y guarda los jugos que hayan soltado para el consomé.

Separa y reserva las capas exteriores de los puerros para hacer la emulsión. Guarda los corazones en la nevera y el resto de recortes para el consomé.

Para el consomé

Pesa los recortes de puerro y colócalos en una bolsa de vacío con 25 ml de agua por cada 100 g. Sella y cocina a 90 °C durante 14 horas. Si usas horno, colócalos en una bandeja con agua y vigila que no se evapore.

Añade los jugos de los puerros cocinados a los corazones y congela la mezcla. Una vez congelada, colócala sobre un

colador forrado con tela fina y deja descongelar lentamente para obtener un líquido claro y dorado.

Prepara el bogavante

Colócalo en el congelador unos minutos hasta que pierda sensibilidad. Luego, hiérvelo vivo brevemente: ponlo de espaldas, sujeta la cabeza y clava un cuchillo afilado en la unión entre cabeza y cola, cortando a lo largo del centro.

Inmediatamente, sumérgelo en agua hirviendo durante 1 minuto y medio. Retíralo, saca la carne de la cola, las pinzas y los nudillos. Reserva las pinzas y nudillos para el furikake.

Mezcla el azúcar, la sal y el eneldo. Cubre completamente la cola de bogavante con esta mezcla y deja curar 3 horas en la nevera. Luego retira la cura y corta la parte más gruesa de la cola en 4 medallones.

Para el furikake

Mezcla la carne de pinzas y nudillos con el vino de arroz y cocina a fuego muy bajo, removiendo constantemente durante 45 a 60 minutos, hasta que la carne se deshidrate completamente y tome textura de hilos finos. Sazona con togarashi y sal. Guarda en un recipiente hermético y seco.

Parte el resto de la cola a lo largo en 4 piezas rectangulares.

Precalienta el horno a 240 °C.

Para la emulsión de ceniza de puerro

Hornea las capas exteriores de puerro hasta que estén completamente negras. Una vez frías, tritúralas hasta obtener

un polvo fino. Separa las yemas y mezcla en una batidora con el aceite de oliva y la ceniza hasta obtener una emulsión tipo mayonesa.

Emplatado

Calienta los corazones de puerro con un poco de mantequilla y sal en una plancha justo antes de servir.

Calienta las piezas de bogavante en una emulsión de mantequilla y agua (2 partes de mantequilla por 1 de agua, a fuego suave). Lleva los medallones a temperatura ambiente, añade un poco de mantequilla fundida por encima y reparte en 4 platos.

Añade un poco de emulsión sobre los corazones de puerro y como decoración en el plato. Sirve con el consomé caliente y una pizca de furikake para terminar.