

Calabaza asada rellena de langostinos sobre caldo cremosos de higadillos de cochinillo negro canario y parchita burbujeante

Cocina de autor: Chef Rubén Cabrera

INGREDIENTES

40gr calabaza mini

100gr langostinos de vinarós

20gr hígado de cochinillo

30gr parchita

5gr lecitina soja

40gr calabaza

7gr ajo negro

10ml vino blanco malvasía 20gr cebolleta

30gr nata

5gr cilantro

2gr sal

5gr azúcar

30gr miso blanco 2ml aceite de oliva 2gr goma Santana 50ml fumet

ELABORACIÓN

Asamos las calabazas minis durante 90 minutos a 10ºc, la vaciamos y le agregamos los langostinos crudos y cortados. Reservamos el resultado del vaciado, un langostino entero y la tapa de la propia calabaza. Cocinamos con la salsa de cochinillo y miso lentamente.

PARA LA SALSA

Sofreímos el hígado de los cochinillos con un poco de aceite de oliva, agregamos la calabaza reservada junto con el miso y el resto de ingredientes. Hacemos una reducción con un poco de vino blanco malvasía y lo mismo con la nata. Agregamos el fumet y rectificamos de sal y pimienta. Dejamos cocer durante 20 minutos y lo pasamos por un colador muy fino.

PARA EL AIRE DE PARCHITA

Mezclamos la parchita (maracuyá o fruta de la pasión) con agua y azúcar y cocinamos durante 5 minutos, colamos y le agregamos la lecitina de soja para hacer el aire.

PRESENTACIÓN

Hacemos un círculo con la salsa de hígados de cochinillo negro canario, en el centro colocamos la calabaza, le introducimos -dejándole ver- el langostino que hemos reservado y colocamos la tapa justo encima. Terminamos con algunas flores comestibles como la flor de ajo, cebollino o pensamientos.