

Ostra, pasta de trigo y coco

Atelir Crenn by Chef Dominique Crenn – [Premio Icono 2021 50 Best Restaurants](#)

La chef, nacida en Francia y afincada en San Francisco, recibió de sus padres un gran interés por la cocina antes de trasladarse a Estados Unidos con 24 años y comenzar su formación. A continuación, Crenn se convirtió en la primera mujer chef ejecutiva en Yakarta (Indonesia), donde dirigió la cocina del [Hotel Intercontinental](#). Tras regresar a San Francisco para trabajar en el aclamado Luce, abrió el [Atelier Crenn](#) en la ciudad en 2011. Al año siguiente, Crenn se convirtió en la primera mujer cocinera de Estados Unidos en dirigir un restaurante con dos estrellas.



Ostra, pasta de trigo y coco

Ostra, pasta de trigo y coco

Ingredientes

- 5 gramos de acyl gellan (Goma gellan)
- 0,4 gramos de Hexametáfosfato de sodio (SHMP)
- 1,3 gramos de lactato de calcio
- 30 gramos de hojas de germinado de trigo

- 5 gramos de sal marina fina
- 0,4 gramos de ácido ascórbico

En una olla grande, combine 500 gramos (2 tazas más 5½ cucharaditas) de agua con la goma gellan y el SHMP y llevar a ebullición a fuego medio-alto. Incorporar el lactato de calcio y volver a hervir la mezcla. Transfiera la mezcla a un recipiente poco profundo y refrigere hasta formar un gel. Transfiera el gel a una licuadora y agregue las hojas de germinado de trigo (wheatgrass), la [sal marina](#), y el ácido ascórbico y mezcle hasta que esté liso. Transferir el puré a un biberón de cocina y refrigerar.

Agua de coco y algas

Ingredientes

- 4 cocos jóvenes
- 2 gramos de agar-agar
- 15 gramos de algas verdeazuladas
- 5 gramos de sal marina fina
- 2 gramos de azúcar
- 0,75 gramos de goma xantana

Abrir los cocos y recoger el agua. En una olla grande, combine 500 gramos del agua de coco con el agar-agar. Llevar a ebullición, retirar inmediatamente del fuego. Transferir a un recipiente poco profundo y refrigerar hasta obtener un gel. Batir el gel y colar a través de un filtro de café. En una licuadora, mezclar 500 gramos del gel de agua de coco filtrado con las algas, la sal marina, el azúcar y la goma xantana. Mezclar a alta velocidad hasta emulsionar, unos 20 segundos. Refrigere, cubra, hasta que todas las burbujas se hayan disipado, al menos 1 hora o hasta que esté listo para servir.

Ostras

- 12 ostras pequeñas y su liquido

Transferir la carne de ostra y su líquido a una bolsa de

vacío, descartando las conchas. Selle la bolsa y comprima al 99%. Cocine las ostras en un sous vide a 55 °C durante 2 minutos. Servir inmediatamente. Deseche el líquido.