

**CON MUCHA MAGIA**

"En este plato se conjugan todos los elementos: Marta es una persona con una magia especial, una cualidad necesaria para cocinarlo. Y yo soy un enamorado de la magia y del aceite de oliva".



## SOBA DE ACEITE DE OLIVA 'IN SITU' **SOBRE DASHI CALIENTE**

**PACO RONCERO**  
Estado puro  
Madrid

- Triturar
- Emulsionar
- Hidratar
- Freír

30 g de metilcelulosa, 75 g de base de metilcelulosa, 175 ml de aceite de oliva, 75 ml de salsa de soja, 30 g de tpt, 12 g de seta shitake (seca), 40 ml de mirim, 40 g de dashi en polvo, 20 g de harina floja, 1 g sal fina, 160 g de langostinos, 10 g cebollino, 4 g de jengibre picado, 4 g de alga fresca nori, 1 g brotes de hinojo fresco, brotes de shiso, 5 g de limas, 5 g de seta shitake y sesamo negro.

**Base de metilcelulosa.** En un vaso americano se introduce el agua y la *metil* y se tritura hasta conseguir una pasta. Meter en la nevera, en un recipiente tapado, durante un día, para que la metilcelulosa hidrate. ■ **Soba de aceite.** Emulsionar el aceite sobre la base de *metil*, como si se tratase de mahonesa. Introducir en una jeringa la masa de aceite y mantener a temperatura

ambiente hasta el momento de su uso. ■ **Dashi.** Hidratar el agua con el shitake durante dos horas. Colar, levantar a fuego medio y, en el primer hervor, añadir el polvo de dashi. Levantar de nuevo a fuego medio y colar por la estameña. Con el caldo aún caliente, se le añade el azúcar, el mirim y la salsa de soja. Respetar este orden para establecer un equilibrio. ■ **Tempura de arroz.** Mezclar los tres ingredientes en un cuenco y guardar en la nevera. ■ **Guarnición.** Pelar el langostino, extraer el intestino con cuidado de no romperlo e insertarlo en una brocheta. ■ **Presentación.** Freír en aceite el langostino y el alga en tempura. Colocar en un cuenco y terminar con las hierbas frescas, el jengibre, la lima rallada, el sésamo y las láminas de shitake. Calentar el dashi hasta que llegue a punto de ebullición, y servir en una jarra bien caliente. El dashi se sirve muy caliente sobre un cuenco.

**PARA MENTES DESPIERTAS**

“Alberto Grandados es un tipo curioso [dirigió *Ser Curiosos*] y sorprendente le va a resultar este risotto de suero de yogur con puré de limón”.



## RISOTTO DE SUERO DE YOGUR CON TOQUES CÍTRICOS

**PACO RONCERO**  
Estado Puro  
Madrid

- Calentar
- Pochar
- Pelar
- Mezclar

150 g yogur griego, 2 l de leche entera, 150 ml base de yogur casero, 1 kg limones, 75 g tpt, 1 l agua, 25 g jarabe tpt, 140 g mantequilla, 40 ml nata líquida y 35 g zumo de limón natural, piel de limón confitado, 50 g ajetes, 50 g chalotas, 50 ml aceite de oliva virgen extra, 100 ml vino blanco, 100 g suero de yogur, 100 g arroz Carnalori, 150 g, 100 g limones, 5 g comino molido, 10 ml aceite de oliva virgen extra, 25 ml jarabe 50% (elaboración anterior), 400 ml nata líquida 35 g zumo de limón natural, 125 g blanco de limón.

■ **Base de yogur casero.** Calentar la leche hasta 80° C. Incorporar el yogur griego, dejar reposar durante 4 horas. ■ **Suero de yogur.** Pochar la chalota con los ajetes y remover el arroz hasta que absorba el aceite. Verter el vino blanco, dejar evaporar. Mojar el arroz con el suero de yogur y cocer el arroz. Echar sal y terminar con base de yogur casero y mantequilla. ■ **Risotto de yogur.** Pochar la chalota con los ajetes y remover el arroz hasta que absorba el aceite. Verter el vino blanco, dejar evaporar. Mojar el arroz con el suero de yogur y cocer el arroz. Echar sal y terminar con base de yogur casero y mantequilla. ■ **El limón.** Pelar el limón. Blanquear el albedo del limón cuatro veces partiendo de agua fría, cambiando el agua cada vez que se blanqueen. Escurrir y reservar los albedos de limón blanqueados en jarabe tpt (mitad agua, mitad azúcar), escurrir los albedos de limón del jarabe. Triturar en el vaso americano incorporando nata, mantequilla y zumo de limón. Colar la mezcla por colador. ■ **Puré de piel de limón.** En la Thermomix, mezclar con calor todos los ingredientes, menos la mantequilla. Pasar por el colador fino y reservar. Poner a punto, emulsionándolo con la mantequilla, cada vez que nos pidan una ración.