

La recepta de l'Escola d'Hoteleria

Pop amb albergínies i mel, emulsió de pebre vermell de la Vera i alga nori

Recepta per a 4 persones

Ingredients

Albergínies amb mel: 600 g d'albergínia, 100 g d'oli d'oliva, 40 g de mel, 1 g de sal fina.

Puré de patata violeta: 1 kg de patata violeta, 10 g d'oli d'oliva, 3 g de sal fina.

Emulsió de pebre vermell de la Vera: 40 g d'all sec, 200 g de maionesa, 13 g de pebre vermell de la vera, 50 ml d'oli d'oliva.

Pop: 1 kg de pop, 100 g de sal fina, 5 g de pebre negre, 2 fulles de llorer, 1 ceba, 4 claus.

Altres: 1 fulla d'alga nori, sal marina, minibrots, oli d'oliva.

Elaboració

Albergínies amb mel: Posem a escalfar les albergínies al forn a 200° C durant 20 minuts. Un cop tenim l'albergínia escalfada i pelada, la tornem a posar al forn a 140° C durant 20 minuts més perquè perdi la major quantitat d'aigua possible. La reservem en oli perquè torni a hidratar-se. Després l'escorrem i la piquem amb el ganivet. La reservem amb la mel per, més tard, poder fer quenelles.

Puré de patata violeta: Posem les patates a bullir partint d'aigua freda. Un cop cuites, retirem l'aigua i les deixem temperar per poder treballar-les. Les pelem i fem un puré amb oli i sal.

Emulsió de pebre vermell de la Vera: Escalfem l'oli a 60° C i hi barregem el pebre vermell de la Vera en pols. Un cop hagin passat dues hores l'oli es separarà de la part sòlida, i deixarà un oli vermell brillant, que barrejarem amb la maionesa. Ho reservem en una mànega.



Pop*: Netegem bé el pop amb sal, fregant la pell per treure'n la brutícia. El passem per aigua i el fem bullir durant 38 minuts (fent-li 3 escaldades prèvies), juntament amb la ceba, la sal i els claus. Un cop cuit en reservem les potes i en deixem el cap per a altres elaboracions.

* Podem trobar pop bullit a la secció de congelats.

Muntatge

Fem dues quenelles de patata violeta i dues d'albergínia amb mel i les anem col·locant al plat esglaonadament. Marquem en una paella roent una de les potes del pop, tallada per la meitat i a quarts, vigilant que no es trenqui la pell. Disposem els trossos per sobre de les quenelles aleatòriament, i afegim uns punts d'emulsió del pebre vermell sobre els trossos de pop, així com tres bocins al plat. Acabem el plat col·locant-hi una juliana d'alga nori i afegint-hi un toc de sal marina i d'oli d'oliva verge. ■