RESTAURANTE L'ESCALETA

Kiko Moya:

Erizos Agua de Chile de calabaza, cítricos y azafrán

Ingredientes:

- 4 erizos de mar
- 1 Dragonfly (cítrico)
- Anisados como perifollo
- Brotes de hinojo

Agua de Chile de calabaza:

- 2 litros de agua de calabaza asada
- 100 gr de cebolleta
- 40 gr pimiento verde
- 210 gr de zumo de lima (3, limones) peladuras
- 300 gr zumo de 3 naranjas peladuras
- 3 Dragonfly (cítrico, peladura y zumo) (opcional)
- 4 gr de xantana (opcional)
- 8 ramas de cilantro
- 1,5 guindilla
- 100 gr de carne de calabaza
- 0.3 gr azafrán

Para las quenelles de calabaza:

- 200 gr de pulpa de calabaza

Elaboración:

Asamos la calabaza, tapándola con papel de plata para recoger su agua de cocción. Escurriremos la calabaza para recoger los jugos de asado. Aliñaremos el jugo de calabaza con lima, y/o cítricos que dispongamos, maceraremos con la cebolleta, la cayena y un poco de cilantro, así como las hebras de azafrán. Dejaremos esta maceración en refrigeración al menos 8 horas. Colaremos y reservamos.

Limpiamos los erizos, sacándole las yemas con cuidado e introduciéndolas en una salmuera con agua y hielo con una disolución de 30 gr/l de sal. Reservamos.

Haremos una quenelle con la carne de la calabaza. Colocaremos en el plato los erizos y las quenelles, aliñaremos con el agua de chile y por último unas gotas de aceite de hinojo y cilantro picado.

Es un plato frío, una suerte de escabeche o aliño que nos puede servir para otros mariscos o bivalvos. Los cítricos combinan muy bien con la carne dulce de la calabaza y los erizos de mar.

RÍOS & TOTH