

LÁGRIMA
DE MALVASÍA
VOLCÁNICA
BARRICA
DE ROBLE FRANCÉS



Una receta de
MARTÍN BERASATEGUI

ENSALADA “AVE CÉSAR MALVASÍA”



4 comensales



Freír



2 horas aprox

INGREDIENTES

- Para la salsa César:
 - 1 huevo entero
 - 1 yemas de huevo
 - 1 diente de ajo
 - 1 cucharada de vinagre de vino Malvasía
 - ¼ l. de aceite de oliva virgen extra
 - 80 ml. de nata líquida
 - 8 anchoas en salazón
 - 120 g de queso manchego curado
 - 5 gotas de salsa worcestershire
 - 3 gotas de salsa Tabasco
- Para los tomates confitados:
 - 10 tomates medianos
 - 3 dientes de ajo con piel
 - Unas ramitas de tomillo
 - Pizca de sal
 - Pizca de azúcar
 - Pimienta blanca recién molida
 - 2 cucharadas aceite de oliva virgen extra
 - Aceite de oliva para conservar
- Para la ensalada:
 - 4 cogollos de lechuga
 - 8 huevos de codorniz
 - 12 tomates confitados
 - 8 lascas de queso parmesano
 - 1 pechuga de pollo
 - 1 puñado de picatostes
 - 4 tomates cherrys
 - 8 filetes de anchoa en salazón
 - Perifollo

Para la salsa César:

Montar una mahonesa en un vaso de túrmix con las yemas de huevo crudas, el diente de ajo sin germen, la cucharada de vinagre y los 250 ml. de aceite de oliva + salsa worcestershire y el tabasco. Colocar la mahonesa en un bol y añadir la nata líquida, las anchoas picadas y el queso.

Para los tomates confitados:

Quitar el pedúnculo a los tomates y hacerles un cruz en la parte de inferior sin llegar a cortarlos, solo superficialmente sobre la piel. Escaldarlos en una cazuela con agua hirviendo durante 10 segundos. Refrescar seguidamente en agua con hielos, pelarlos, cortarlos en cuartos y quitarles las pepitas. Colocar los pétalos de tomate sobre una bandeja de horno con papel sulfurizado con la parte curva hacia abajo. Aplastar los ajos y colocarlos sobre la bandeja junto con las ramas de tomillo. Añadir la pizca de sal, azúcar y pimienta sobre todos los tomates. Hornear a 90°C durante una hora y media, aprox. Dejarlos enfriar y conservarlos en un recipiente cubiertos de aceite de oliva.

Para la ensalada:

Hacer la pechuga a la plancha y después en la misma sartén dorar los picatostes. Limpiar los cogollos de lechuga y cortar los corazones a la mitad en el último momento antes de emplatar. Montar la ensalada en un plato grande colocando de base una parte la salsa, los corazones en mitades y seguir con el resto de ingredientes de forma bonita. Aliñar con otra parte del aderezo.



Martín Berasategui
ASESOR GASTRONÓMICO DE PAB