

Chipirones con crema catalana de foie



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: JuanRa Aparisi **Recetizador:** Elvira Bejar Al



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Caro

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 5 unidades de Calamares limpios
- 3ogr de Foie o mi cuit
- 1 dl de Nata
- 1 dl de Leche
- Sazonamiento
- 30gr de Yema de huevo
- Setas u hongos
- Salsa de tinta
- Brotes tiernos

Preparación:

Paso 1

Elaborar la catalana metiendo en thermomix, el foie, la nata, la leche, y sazónamiento a velocidad 2, a no más de 60°C durante 15 minutos.

Paso 2

Una vez transcurrido ese tiempo añadir sin temperatura el huevo y trabajar a la misma velocidad durante 5 minutos más. Colar y reservar.

Paso 3

Separar las patas de los cuerpos y terminar de limpiar si fuera necesario.

Paso 4

Planchear los calamares y las patas con un poco de aceite, si fuera aceite de ajos mucho mejor. Reservar.

Paso 5

Montaje: 1) A la hora del pase, porcionar una parte de la catalana en un plato hondo, meter en horno y dejar que cuaje muy ligeramente debiendo quedar una textura de crema catalana, con la ayuda del soplete quemaremos la parte superior de la crema simulando el azúcar quemado. 2) Dispondremos los calamares plancheados y horneados de forma armónica encima de la crema catalana de foie. 3) De la misma forma dispondremos las patitas del calamar. 4) Terminaremos con los brotes aliñados y el saltadito de setas. 5) Salsear por encima de las patitas una ralla de salsa de tinta