Restaurantes Entrantes

Coliflor negra con bechamel de coco y lima - Disfrutar Barcelona - #elbulliteam

6.2.2018

Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch o lo que es lo mismo los jefes de cocina y propietarios de Disfrutar Barcelona o lo que es lo mismo, los herederos de la esencia de el Bulli nos presentan esta magnifica receta, pura vanguardia mediterránea, esperemos que la disfrutéis y si no sois capaces ya sabéis, a visitar Disfruta Barcelona, la mejor opción.

INGREDIENTES para 10 personas:

Para la coliflor negra
1 coliflor de 1,5 kg
Máquina OC'OO

Para la reducción de jugo de coliflor negra
Jugo de cocción de coliflor negra (elaboración anterior)

Para la bechamel de coco
30 g de mantequilla
10 g de harina de trigo
400 g de leche de coco
0,5 g de santana
0,7 g de nuez moscada
2 g de sal
Pimienta negra recién molida
1 sifón de ½ litro
2 cargas de N2O

Para los dados de lima

Buscar por etiquetas

Alicante Andra Mari
Andrea Tumbarello Arroz
Casa Gerardo Cocido
Disfruta Barcelona Entrantes Erizos
Estrella Michelin Fabada Foie
Hilario Arbelaitz Hotel Atrio
José Miguel Olazabalaga Legarreta
Kiko Moya La Bola Legumbre
Marcos Morán Mario Sandoval
Martín Berasategui Paco Roncero
Pedro Moran Punto Mx
Ramón Freixa Restaurante
Restaurante Aizian
Restaurante L'Escaleta
Roberto Asúa Roberto Ruiz
Toño Perez antxoa entrantes
garbanzos oliva negra pasta
pescado pichón receta
restaurante tomate verduras
Ángel León

2 limas

Otros

100 g de mantequilla

Zumo de limón

Sal

Nuez moscada

Pimienta negra recién molida

ELABORACIÓN

Para la reducción de jugo de coliflor negra

1. Deshojar la coliflor y limpiarla en agua.
2. Sacar grupos de ramilletes enteros, de unos 8 cm de diámetro, procurando que sean ramilletes bonitos y uniformes
3. Introducir en la máquina OC'OO con accesorio de colador para recuperar jugos.
4. Cocer en la máquina utilizando el programa huevo negro durante 7 h. Transcurrido este tiempo, volver a cocer 7 h más usando el mismo programa (huevo negro). Una vez finalizada esta segunda cocción, cocer de nuevo 3 h más, utilizando de nuevo el programa huevo negro.
5. Guardar por separado los ramilletes de coliflor negra y el jugo de coliflor

1. Reducir el jugo de coliflor negra al 50% en el baño maría.
2. Una vez reducido, introducir en un dosificador de salsas y guardar.

Para la bechamel de coco

1. En una cazuela, cocer la mantequilla con la harina haciendo un roux rubio.
2. Calentar la leche de coco, y añadir poco a poco al roux sin dejar de remover con la ayuda de un batidor de mano.
3. Agregar la nuez moscada, la sal y la pimienta negra. Cocer durante 5 min sin dejar de remover.
4. Colar e introducir en el sifón. Cerrar y cargar con el gas. Guardar en el baño maría caliente.

Para los dados de lima

1. Pelar la lima al vivo. Sacar los gajos sin partes blancas y cortar éstos en dados de 0,5 cm. Necesitamos 5 dados por persona.
2. Guardar los dados de lima en la nevera.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

1. En una sartén, calentar los ramilletes de coliflor negra con la mantequilla con cuidado de no romper la coliflor. Cocer hasta que la mantequilla esté avellana y la coliflor bien caliente. Poner a punto de sal y aliñar con unas gotas de zumo de limón.
2. Disponer a la derecha de un plato sopero un ramillete de coliflor negra.
3. Al lado de la coliflor, añadir 15 g de espuma de bechamel de coco bien caliente.
4. Alrededor de la espuma de bechamel de coco pondremos 4 dados de lima y una gota de reducción de jugo de coliflor negra.
5. Acabar rallando un poco de nuez moscada encima de la bechamel y una pizca de pimienta negra por encima de la coliflor.

Una receta de disfrutarbarcelona.com