

BOGAVANTE "CRUJICREP"

Elena Arzak



INGREDIENTES (4 PAX.) · ELABORACIÓN

Bogavante: · 2 bogavantes (350 g/unidad).
· Sal, jengibre y regaliz en polvo.

Partir el bogavante por la mitad y separar por un lado el cuerpo y las pinzas y por otro la cabeza. Guardar las cabezas para otras elaboraciones. Atravesar el cuerpo del bogavante con dos palillos de brocheta para que al blanquear la cola no se encorve. Blanquear el cuerpo ligeramente en agua hirviendo, enfriándolo rápidamente en agua con hielos. Pelar y racionar. Sazonarlo y espolvorear con regaliz y jengibre. Reservar.

Mojo de piña: · 75 g zumo de piña. · 75 g agua. · 40 g cacahuete tostado.
· Sal y pimienta. Triturar el conjunto de los ingredientes. Salpimentar.



"Crujicrep": · 120 g harina. · 280 g agua. · 2 g cúrcuma.

· 15 g perejil. · 2 g cúrcuma. · Aceite de oliva para freír. · Sal.

Hervir los 130 g de agua con la cúrcuma. Dejar infusionar 2 minutos fuera del fuego y colar. Enfriar. Mezclar en un bol la mitad de harina junto con la infusión de cúrcuma. Reservar. Cocer en agua 15 g de perejil durante 2 minutos. Escurrir y enfriar el perejil. Triturar con 150 g de agua y colar. Mezclar en un bol 120 g de preparado de perejil y el resto de la harina. Sobre una sartén antiadherente templada, añadir una cucharada de cada una de las masas preparadas. Una vez se tenga un círculo de dos colores, realizar unos trazos hacia el exterior del círculo dando forma de estrella. Dejar cuajar a fuego muy lento y retirarlo. Dejar secar a 55°C. Una vez secos, freírlos en aceite a 190°C suflándolos ligeramente. Sazonar.

Agua de tomate: · 250 g tomates. · 0,5 g xantana. · Sal y pimienta.

Triturar el tomate y colarlo sobre una estameña. Reservar lo que ha quedado en la estameña, el sobrante de tomate. Por cada 100 g de agua de tomate añadir 0,2 g de xantana. Triturar el conjunto y eliminar el exceso de aire. Salpimentar.

Hojas frescas y flor de calabacín: · 2 g polvo de açai.

· 1 c.s. aceite de oliva. · 8 hojas de jampet. · 1 flor de calabacín.

Mezclar bien el aceite junto con el açai. Deshojar en cuatro la flor de calabacín. Pintar las hojas con el preparado.

Además: · Sésamo verde (wasabi) y sésamo rojo (soja).

FINALIZACIÓN · PRESENTACIÓN

Cortar el bogavante en trozos y untarlo ligeramente con el mojo, salteándolo vuelta y vuelta por la sartén con una gota de aceite. Terminar la cocción del cuerpo y las pinzas en la salamandra. Colocar el bogavante en plato, a su lado salsear el sobrante de tomate y sobre ello colocar las hojas frescas y la flor de calabacín. Encima del conjunto disponer el "crujicrep". Espolvorear los sésamos y proceder en la sala o en la mesa a servir el agua de tomate sobre el plato.

ARZAK



Desde el legendario restaurante, Elena Arzak se ha ganado el respeto internacional al no perder de vista la concepción de la cocina tal y como se la enseñó su progenitor: un arte en constante evolución, vanguardista, que se basa en la investigación y en la experimentación con los sabores. Aquí, el gran Arzak, junto a su hija Elena, ha insemñado a la historia de la alta gastronomía española contemporánea el genoma de la cocina de vanguardia.

Avda. Alcalde Elosegui, 273 (Alto de Miracruz, 21) · San Sebastián · GUIPÚZCOA
Tfno. 943 278 465 · informacion@arzak.es · <https://www.arzak.info>

