

Pacojet

Menú de Navidad

Caldo de calabaza
Frederik Jud



Ingredients

Caldo de calabaza

64	g	de apionabo
64	g	de raíz de perejil
2,4	g	de diente de ajo
216	g	de tomates de ternera
42	g	de setas shiitake
64	g	de champiñones
53	g	de puerro
344	g	de calabaza
11	g	de aceite de colza
4	g	de tomillo
6,4	g	de levístico
120	g	de clara de huevo
120	g	de agua
0,1	g	de pimienta negra en grano
0,25	g	de laurel
0,1	g	de bayas de enebro
1	g	de anís estrellado
0,6	g	de semillas de alcaravea
5	g	de alga kombu
2400	g	de agua

Preparación

- (1) Pelar y cortar en dados las cebollas, el apio, la calabaza, la raíz de perejil y el ajo. Mezclar con la mitad del aceite y extender en una bandeja de horno. Partir los tomates por la mitad y colocarlos también con la parte cortada hacia arriba en una bandeja de horno. Asar las verduras y los tomates en el horno a 200°C durante 35 minutos. Seguir dando la vuelta a las verduras, pero dejar los tomates. Pica finamente las setas shiitake, los champiñones y el puerro y ásalos en el aceite restante. Verter las verduras, el tomillo y el levístico, la clara de huevo y el agua en un vaso de pacotizar®.
- (2) Cerrar con tapa, etiquetar y ultracongelar a -20 °C durante al menos 24 h.
- (3) En caso necesario, pacotizar® con presión normal y hervir una vez con 2,4 litros de agua y las especias. Añadir las algas Kombu y dejar infusionar a 85 °C como máximo durante una hora. A continuación, colar con un paño de colar y sazonar con sal y pimienta.

Raviolis de calabaza

120 g de espinillo amarillo fresco
28 g de azúcar
47 g de agua
24 g de vinagre de vino blanco
calabaza
sal

(1) Hervir el espinillo amarillo fresco junto con el azúcar, el agua y la sal. Después se mezcla todo bien y se pasa por un colador fino.
(2) Corte la calabaza en rodajas finas y recórtelas con un cortador redondo. Introducir las rodajas de calabaza en una bolsa de vacío, añadir la salsa caliente de espinillo amarillo, cerrar al vacío y dejar infusionar durante al menos 45 minutos.
(3) Rellene las rodajas de calabaza con la crema de calabaza (véase la categoría mezclas de mantequilla, pastas para untar y salsas).

Gel de espinillo amarillo

75 g de zumo de limón
50 g de zumo de lima
100 g de zumo de espinillo amarillo
125 g de azúcar
125 g de agua
6,5 g de agar-agar
6 g de gellan

(1) Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición.
(2) Dejar enfriar el líquido.
(3) Mezclar hasta obtener un gel.