

## **OSTRAS Y OSTRAS** *by Paco Pérez*

(10 Pax)

### **OSTRA**

#### **Ingredientes:**

- 10 Ostras Nº 1 Especial Amélie®

#### **Elaboración:**

Abrimos las ostras, guardamos su agua y lavamos ligeramente cada ostra en agua con hielo. Retiramos las valvas de la ostra con un cuchillo. Cortamos cada ostra en 5 partes y reservamos para el emplatado.

### **AGUA DE ALGA GRACILARIA**

#### **Ingredientes:**

- 100gr. Alga Gracilaria
- 100gr. Agua mineral

#### **Elaboración:**

1. Trituramos todos los ingredientes en la Thermomix.
2. Envasamos al vacío y dejamos reposar 24 horas en nevera.
3. Colamos por superbag y reservamos.

### **SHOTS DE ALGA GRACILARIA**

#### **Ingredientes:**

- 100gr. Agua de alga Gracilaria
- 0,1gr. Xantana
- 1 hoja de gelatina

#### **Elaboración:**

1. Mezclamos el agua de Gracilaria y la xantana y trituramos con la túrmix.
2. Le quitamos el aire a la mezcla con la máquina de vacío.
3. Calentamos un poco de la mezcla para poder incorporar la gelatina (previamente hidratada en agua y hielo). Diluimos bien la gelatina.
4. Ponemos la mezcla en un biberón y vamos vertiendo, gota a gota, sobre el nitrógeno, formando pequeñas bolas congeladas de agua de Gracilaria.
5. Reservamos los shots en un Porex® en el congelador.

## **AGUA DE ALGA MASTOCARPUS**

### **Ingredientes:**

- 100gr. Alga Mastocarpus
- 250gr. Agua mineral

### **Elaboración:**

1. Trituramos todos los ingredientes en la Thermomix®.
2. Envasamos al vacío y dejamos reposar 24 horas en nevera.
3. Colamos por superbag y reservamos.

## **SHOTS DE ALGA MASTOCARPUS**

### **Ingredientes:**

- 100gr. Agua de alga Mastocarpus.
- 0,1gr. Xantana.
- 1 hoja de gelatina.

### **Elaboración:**

1. Mezclamos el agua de Mastocarpus y la xantana y trituramos con la túrmix.
2. Le quitamos el aire a la mezcla con la máquina de vacío.
3. Calentamos un poco de la mezcla para poder incorporar la gelatina (previamente hidratada en agua y hielo). Diluimos bien la gelatina.
4. Ponemos la mezcla en un biberón y vamos vertiendo, gota a gota, sobre el nitrógeno, formando pequeñas bolas congeladas de agua de Mastocarpus.
5. Reservamos los shots en un Porex® en el congelador.

## **CREMA DE ALGA CODIUM**

### **Ingredientes:**

- 200gr. Alga Codium fresca
- 150gr. Nata
- 50gr. Agua mineral

### **Elaboración:**

1. Lavamos el Codium, lo troceamos y los metemos en la Thermomix®. Trituramos a velocidad 7 a 70°C durante 7 minutos.
2. Colamos por tamiz fino, enfriamos rápidamente y reservamos.

## **SHOTS CODIUM**

### **Ingredientes:**

- 100gr. Crema de Alga Codium
- 0,3gr. Xantana

### **Elaboración:**

1. Mezclamos los ingredientes y trituramos con la túrmix.
2. Le quitamos el aire a la mezcla con la máquina de vacío.
3. Ponemos la mezcla en un biberón y vamos vertiendo, gota a gota, sobre el nitrógeno, formando pequeñas bolas congeladas de crema de Codium.
4. Reservamos los shots en un Porex® en el congelador.

## **CREMA OSTRA**

### **Ingredientes:**

- 75gr. Ostra nº1 Especial Amélie®
- 25gr. Agua mineral
- 25gr. Agua ostra
- 0,1gr. Xantana x cada 100gr de base

### **Elaboración:**

1. Abrimos las ostras, guardamos su agua y lavamos ligeramente cada ostra en agua con hielo. Retiramos las valvas de la ostra con un cuchillo. Mezclamos y trituramos todos los ingredientes con la túrmix y colamos por un colador fino.
2. Reservar la crema de ostras en un biberón, dentro de un recipiente con agua y hielo en la nevera.

## **LECHUGA DE MAR**

### **Ingredientes:**

- Cantidad suficiente de lechuga de mar fresca.
- Cantidad suficiente de sal en escamas.
- Cantidad suficiente de aceite de oliva arbequina.

### **Elaboración:**

Lavamos la lechuga de mar y escurrimos bien. La partimos con la mano y la aliñamos con unas escamas de sal y un chorrito de aceite de arbequina al momento del emplatado.

## **BROTE DE ALGA GRACILARIA**

### **Ingredientes:**

- Cantidad suficiente de alga Gracilaria fresca
- Cantidad suficiente de sal en escamas.
- Cantidad suficiente de aceite de oliva arbequina.

### **Elaboración:**

Lavamos el alga Gracilaria y escurrimos bien. La partimos con la mano y la aliñamos con unas escamas de sal y un chorrito de aceite de arbequina al momento del emplatado