



### EL PERFUME DE NÉCORAS- CREMOSO ARROZ CON ACEITE DE PICADA CATALANA

#### Ingredientes para 6 personas

La intención de este plato es sacar el máximo sabor y perfume de las nécoras, que es su principal esencia. A partir de aquí, preparamos un plato con una base de un excelente fumet y el perfume de las nécoras que es la principal esencia.

A partir de aquí, preparamos un plato a base de un buen fumet y de un excelente aceite de picada catalana.

#### Ingredientes.

- Nécora rellena
- Arroz
- All y oli de picada \*\*\*

#### \*\*\* Nueva técnica = Mayonesa de aceite de picada sin huevo ni aceite. +

- 1 dl de agua mineral
- 1 c. soperas de xantana
- 4 c. soperas de almendras, avellanes, azafrán, galletas “Maria Dorada”
- Ajo y perejil picado, sal

Todos los ingredientes juntos se monta en batidora

#### ...Fondo de Nécoras

- 20 unidades de nécoras
- 1 cebolla
- 1 B.G
- 1 zanahoria
- 1 cabeza de ajos
- 1 puerro
- 10 gramos de troncos de perejil



- 4 tomates sin piel ni semillas
- 2 c.s de pimentón dulce de la Vera
- 2 litros de agua mineral

Salteamos todas las verduras y al final, añadimos la carne de las necoras, cubrimos con agua y dejamos cocer durante 30 minutos, reservamos el fondo y las necoras a banda.

### Arroz aromático de nécoras

- 2 gramos de ajo picados
- 2 tomates rallados
- 4 hilos de azafrán tostados
- La pulpa de una ñora en remojo
- Perejil picado
- 400 gramos de arroz de Pals
- 1 litro de fondo de nécoras

Sofreímos el ajo con el tomate rallado, el azafrán y el perejil picado

Nacarar el arroz, mojamos con la mitad del fondo de las nécoras, dejamos en cocción 10 minutos, dejamos enfriar.

Reservamos el arroz en porciones individuales al vacío.

Al momento del servicio, acabamos de montar con el resto del fondo de las nécoras y acabamos la cocción.

### Nécora en camisa.

Retiramos la carne de las nécoras, del fumet y reservamos.

- 150 gramos de pescado de carne blanda cortado pequeño
- Toda la carne de las nécoras
- 1 dl de nata líquida
- Unas gotas de zumo de limón
- Sal y pimienta
- Ciboulette picado

Mezclamos las carnes de los pescados, la nata, las gotas del zumo de limón, aliñamos con la sal y la pimienta, trituramos a fin de conseguir una masa fina, colamos por fino, añadimos la ciboulette, rectificamos.

Llenamos las nécoras y cocemos al vapor 5 minutos. Reservamos

Montamos el plato, con el centro del arroz, la nécora al lado, y una jarrita con el fondo de las nécoras para dar profundidad y perfume al plato.

