



PABLO ROMERO Y OLE

Langostinos, alcachofas y todo el color del huerto

Coca al revés de langostinos, con diferentes texturas de alcachofa. El nombre de Pablo Romero viene llamándose por la medida de las antenas de las langostinos, un poco recordando a los cuernos de los toros de la “ganadería” del mismo nombre, propiedad del hermano del famoso pintor Julio Romero de Torres.

- Puré de alcachofas
- Cebolla confitada
- Chips de alcachofa
- Langostinos
- Aceite de oliva
- Sal – Pimienta de molinillo
- Guisantes de “ Llavaneres”
- Habitas del Prat
- Fresitas de bosque
- Gelatina de mandarina (1 litro de zumo – 6 hojas de gelatina)
- Pan de baguet, secado al horno con aceite de oliva y aceitunas negras de Aragón, bolitas de pimienta rosa y sal de naranja.



Puré de alcachofas:

En un cazo dejamos cocer las alcachofas que tendremos solo los corazones hasta que este tierna, con un poco de aceite de oliva.

Tritúralas en la Thermomix, afinando con un poco de crema de leche, sal y pimienta.

La cebolla, la tendremos también cocida con un poco de azúcar, sal, pimienta , tomillo, hasta que esté completamente tierna.

Los langostinos, separados de la cabeza de la cola, aliñados con sal, pimienta y aceite de oliva, y un bicho y los reservamos.

Montaremos la coca, primero con la cebolla confitada, el puré de alcachofas, los langostinos, que saltearemos justo en el momento de servirlos, las chips de alcachofa, y los brotes tiernos y una pincelada de aceite de oliva. Al lado los daditos de gelatina de mandarina.

Montar el plato en una perfecta línea recta, pétalos de flores, los guisantes, las habitas, las fresitas, gajos de naranja, hojas de ciboulette y el crujiente de pan al acabar el montaje, espolvorear sal de naranja.