

# Casamar

## **Gastropirineus:**

### **Cuina marinera d'avantguarda amb producte de territori**

#### **Mar i muntanya**

##### **Tàrtar d'ostra i gamba de Palamós amb consomé de moixernons**

*Ingredients per a 4 unitats*

4 ostres “ Amelie” ( ostrons)

4 Gambes de Palamós mitjanes

500 gr Moixernó deshidratat

500 gr de xampinyó

2 litres d'aigua Vilajüiga

sal

#### **Elaboració :**

Obrim les ostres i els hi treiem la barba i les tallem a daus mitjans. Netegem les gambes , reservem els caps per alguna altre elaboració , pelem les cues i les piquem a daus mitjants també. Reservem tot en fresc.

Per el consomé de moixernons, agafem tots els bolets, els netegem de terra o impureses i els posem amb l'aigua a bullir molt suaument durant 3 hores i mitja, li afegim un pols de sal i el colem amb l'ajuda d'una estremeña. Si li volem donar una mica de textura el farem bullir i li posarem una mica d'agar-agar.

Per acabar el plat, treballarem la gamba amb l'ostra, ho amanirem amb una mica de Yondu i ho introduirem a la clova de la mateixa ostra. Per l'altre costat omplirem una tetera amb el caldo de moixernons i li posarem a dins per tal que deixi anar tot l'aroma.

# Casamar

## Gamba de Palamós amb pil pil de ceps i escència marina

*Ingredients per a 4 racions*

8 Gambes de Palamós fresques

200 gr de Siurenyt fresc ( opcional congelat )

Oli d'oliva

llor / pebre en grà

Flor de sal

### **Elaboració:**

Pelem les gambes i reservem els caps per fer l'escència . Treiem l'intesti i les reservem per al moment del pase.

Per confitar els ceps, primer de tot els haurem de netejar i després posar-los en una cassola, cobrir-los amb oli d'oliva , les fulles de llorer i el pebre en grà. Ho posem al foc i ho fem arribar a 80° durant 8 minuts. Ho deixem refredar en el mateix oli .

Piquem la metitat de les cues de gamba i les treballem en un bol fred amb cep confitat i picat a brunoise fina i ho anem barrejant amb una mica d'oli de cep confitat. La Gamba ens anirà deixant el seu greix i això ens donarà una textura molt untuosa. Aquesta farça ens servirà per a fer els ravioli que els farem amb un laminat de gamba també que ens servirà per a fer l'enbolcall.

Estirarem aquest laminat de gamba i amb l'ajuda d'un tallapasta rodó, farem esferes que farem amb el tàrtar de gamba i cep i els enrollarem fen unes boles .

Picarem la resta de bolets confitats, que els haurem escorregut bé i un cop picats els amanirem amb sal i pebre.

Per a l'emulsió necessitarem la part final que ens queda quan decantem l'oli dels ceps ( posit d'aigua i oli ) i aquest l'emulsionarem amb l'ajuda d'un túrmix. Rectificarem de sal i ens servirà per amanir el plat .

# Casamar

## Crema de Castanyes de Viladrau amb foie.gras, multiesfèric de tòfona i escamarlans

### Ingredients per a 4 racions

#### Per la crema de castanya:

1 kg de castanya crua

400 gr de caldo d'au

90 gr de mantega

700 gr de ceba

270 gr de porro

oli de girasol

oli de brasa

sal i pebre

#### Elaboració:

Posem les castanyes a escalivar, tapades amb paper de plata i coem durant 45 minuts a 180°. Trascorreguts aquest temps, trituram amb la termomix i anem afegint una mica d'oli de girasol, l'oli fumat i reservem.

En una cassola, posem a fondejar la ceba tallada a brunoise i el porro i un cop blanquejat, afegim la preparació anterior i ho coem tot bé. Rectifiquem de sal i turbinem enèrgicament per tal que quedi una crema molt fina i sedosa.

#### Xips de castanya:

Pelem la castanya en cru i la tallem a la màquina ( d'embotits ) a discos molt fins i fregim en abundant oli de girasol i sequem en paper absorbent.

# Casamar

## **Crema de foie-gras:**

125 gr de caldo de pollastre

150 gr de foie-gras

nata líquida

sal

pebre

## **Elaboració:**

Triturem tots els ingredients en una Termomix o similar fins que quedi ben homogeni.  
Rectifiquem de sal i carguem el sífó ( no fa falta pro-espuma ni res ja que porta nata líquida )

*Per el cruixent de yuca:*

700 gr de yuca fresca

100 gr de almidó de yuca

400 gr de clara pasteuritzada

sal / pebre blanca

## **Elaboració:**

Pelem la yuca i la tallem a trossos per a coure en aigua bullent amb llorer i clau d'olor, aproximadament uns 30 minuts. Un cop estigui cuita, retirem l'arrel central de la yuca i reservem.

Triturem la yuca sobrecoïta amb la clara d'ou, incorporem de mica en mica la farina amb l'objectiu d'aconseguir una textura cremosa i sense grumolls. Rectifiquem de sal i pebre i ja ho podem estendre en silpats per a deshidratar.