



Receta de PIERRE GAGNAIRE LÚCIDO & LÚDICO.
Página 110



Col verde, búfala y caviar Sevruga,

zumo de pepino emulsionado

Para 4 personas

Col verde y búfala

- 4 Hojas de col verde repolluda
- 15 g De mantequilla fresca
- 2 Bolas de mozzarella de leche de búfala
- 1 Salsicha de relleno de lucio (3 cm de diámetro) pochada

Col verde y búfala

Blanquear las hojas de col 2 minutos en una cazuela de agua con sal hirviendo. Escurrirlas y cortarlas con un corta pastas de 3 cm de diámetro. Untarlas con mantequilla.

Rebanar las bolas de mozzarella. Cortar la salchicha de relleno de lucio en rodajas de 1 cm de grosor; disponer una hoja de col verde y una porción de mozzarella encima de cada rodaja de salchicha de lucio. Añadir unas

5 cl Zumo de 1 limón
De aceite de oliva
30 g De caviar Sevruga

Zumo de pepino emulsionado

1 Pepino
2 Hojas de gelatina rehidratadas en agua con hielo
50 cl De aceite de oliva
10 cl De leche cruda
Sal, pimienta

Salsicha de relleno de lucio

Para elaborar esta "salsicha" primero hay que preparar el relleno triturando la carne de lucio cortada en dados con clara de huevo, nata, sal y pimienta. Esta pasta se deja enfriar y luego se envuelve en papel film formando rulos o "salsichas"

gotas de zumo de limón y un chorrito de aceite. Cubrir con una hoja de col.

Depositar las piezas obtenidas en una bandeja pequeña untada con mantequilla y reservar en frío.

Zumo de pepino emulsionado

Pelar el pepino y cortarlo en dados grandes. Sazonarlos con sal fina y dejarlos sudar durante 30 minutos.

Triturar la carne de pepino para obtener un zumo; incorporar las hojas de gelatina rehidratadas. Reservar en frío.

Emulsionar la gelatina de pepino con el aceite y la leche (la textura debe ser untuosa).

El último toque

Hornear las piezas de col verde y búfala 3 minutos en el horno precalentado a 160° C (termostato 5/6) para templarlas.

Verter la emulsión de pepino bien helada en platos fríos, depositar las piezas de col y búfala y disponer una *quenelle* de caviar encima de cada una.

Receta de PIERRE GAGNAIRE LÚCIDO & LÚDICO.

Página 110