



**Receta del GRAN LIBRO DE COCINA de Alain Ducasse.**  
Página 978



## **Pajaritas de pasta a la tinta de sepia**

**Almejas, gambones, pulpo de roca y chipirones,**  
Compota de **tomates confitados y frescos**

### **INGREDIENTES**

250 g De pasta a la tinta de sepia  
1,5 l De caldo de gallina  
3 cl De aceite de oliva para aliñar

### **Guarnición**

### **Preparación de las pastas**

Extender la pasta con la laminadora, bajando punto por punto para no estropear la textura hasta 0,5, cortar luego discos de pasta con ayuda de un cortapastas acanalado de 5 cm de diámetro.

Pellizcar cada disco en el centro como para

6 Tomates de la tierra  
 8 Pétalos de tomate  
 confitados cortados  
 en tiras  
 10 cl De aceite de oliva  
 240 g De cuerpos de  
 chipirones limpios  
 120 g De pulpo cocido  
 8 Gambones  
 1 Carne de calamar  
 1/2 Manojos de albahaca  
 40 Almejas  
 5 cl De vino blanco  
 1 Diente de ajo  
 1 Chalota  
 1 Bouquet garni  
 1 Limón  
 Flor de sal  
 3 cl De aceite de oliva  
 para aliñar  
 50 g De mantequilla  
 15 cl De fumet de  
 bogavante

hacer una pajarita. Mantener al fresco sobre una rejilla de pasta.

## Guarnición

Pelar los tomates y cortarlos en cuartos, retirar la pulpa y las pepitas.

Condimentar los pétalos de tomate con flor de sal, pimienta de molino, azúcar en polvo y aceite de oliva.

Calentar una *cocotte* de fundición, mezclar los tomates y ponerlos dentro. En cuanto empiecen a soltar el agua de vegetación, pincelar los bordes del recipiente y poner en el horno a 140 °C.

Dejar cocer durante 2 h 30, hasta que la *concassée* esté bien hecha y se haya evaporado totalmente el agua.

Por último, añadir las láminas de tomate confitado, aliñar con sal, pimienta de molino y un chorro de aceite de oliva.

Pelar las colas de los gambones. Limpiar la carne del calamar, cortarla en 4 triángulos del mismo tamaño y marcar estos últimos con ligeras incisiones regulares cada 5 mm.

Poner en remojo con agua salada los moluscos en la oscuridad para que suelten la arena, después aclararlos con agua abundante.

En una cazuela grande, dejar sudar la chalota con mantequilla y añadir el ajo y el bouquet garni.

Ecurrir las almejas, echadas en la cazuela, desglasar luego con el vino blanco y cocer tapado.

Pelar los moluscos y filtrar el jugo de cocción.

Saltear los chipirones, los gambones y los triángulos de calamar por separado en un chorro de aceite de oliva, escurrirlos después.

Incorporar ese jugo, así como el de la cocción de los moluscos, al fumet de bogavante, reducir ligeramente, montar con una avellana de mantequilla y un chorro de aceite de oliva, y acidificar con una lágrima de zumo de limón.

Envolver los mariscos en esta reducción.



## **Acabado y presentación**

Pochar las pastas en el caldo de gallina durante 1 minuto, luego escurrirlas y envolverlas en el jugo. Montar la compota de tomates en el fondo de platos hondos grandes, mezclar encima las pastas y la guarnición.

Terminar la presentación con Los gambones y las hojas de albahaca, napar con el jugo y rociar con un chorro de aceite de olivas madums.

**Receta del GRAN LIBRO DE COCINA de Alain Ducasse.**

Página 978