



Receta del **GRAN LIBRO DE COCINA** de Alain Ducasse.
Página 886



Verduras y hierbas

De la **huerta** de **Provenza** en fritura,
Pulpa de **tomates confitados** con aceite de oliva y **sal gorda**,
mesclum de la tierra

INGREDIENTES

- 4 Calabacines flor
- 4 Flores de calabacín
- 4 Espárragos verdes gruesos
- 1 Berenjena
- 8 Pétalos de tomate confitado

Preparación de las verduras

Cortar las cebollas nuevas en rodajas, luego en anillos, retirando las finas membranas interiores.

Guardar de la berenjena solamente la piel cortada con un 1 cm de carne. En esta parte, cortar unos bastones de 4 cm de longitud, que se redondearán por el lado de la carne.

- 4 Alcachofas espinosas
- 8 Hojas de lechuga rojiza
- 4 Minihinojos
- 2 l De aceite de oliva
- 1 Limón
- 1 Manojito de albahaca
- 50 g De habitas peladas
- 8 Cebollas nuevas

Tempura

- 30 g De harina de arroz
- 1 Yema de huevo

Empanado

- 1 Huevo
- 50 g De harina
- 50 g De pan rallado
- 1,5 cl De aceite de oliva

Mesclum

- 80 g De verdolaga
- 100 g De hoja de roble
- 50 g De rúcula silvestre
- 1 Achicoria de Treviso
- 4 Hojas de albahaca Mejorana
- Perifollo
- 5 cl De aceite de oliva
- 1 cl De vinagre de Jerez

Puntillas de parmesano

- 100 g De parmesano rallado
- 100 g De harina tipo 00

Pulpa de tomates confitados

- 2 Tomates
- 6 Hojas de albahaca
- 80 g De tomates confitados
- 10 g De zumo de limón
- 20 cl De aceite de oliva

Seccionar sin cortarlos hasta el fondo en pequeñas rebanadas para conseguir un abanico.

Cortar los pétalos de tomate en pequeñas láminas. Partir las hojas de albahaca por la mitad. En las hendiduras de los bastones de berenjena, insertar 1 rebanada de tomate confitado y 1 hoja de albahaca. Pinchar este abanico, llamado «arlesiana», con un pincho de madera para que guarde su forma durante la cocción.

Pasar los abanicos por la harina, luego por el huevo, después por el pan rallado y freírlos en el último momento.

Cortar las puntas de espárrago, los calabacines flor y los hinojos.

Pelar las alcachofas, hacer unas rebanadas de 4 cm de espesor y sumergirlas en agua fría con ácido ascórbico (1 g por litro de agua).

Lavar y escurrir las hojas de lechuga.

Preparar la tempura mezclando la harina de arroz, la yema de huevo y el agua hasta obtener una masa líquida.

Bañar cada verdura en la tempura, hacer lo mismo con las flores de calabacín y las pencas de lechuga.

Freír todo en un baño de aceite a 140°C y aderezar con sal y pimienta de molino.

Mesclum

Seleccionar las lechugas. Lavarlas por separado en abundante agua, escurridas y reservarlas en una ensaladera.

Deshojar las hierbas, mezcladas con las ensaladas y aliñar con sal, pimienta, vinagre de Jerez y aceite de oliva. Las ensaladas han de quedar bien sazonadas pero sin demasiado aceite.

Pulpa de tomates confitados

Seleccionar las lechugas. Lavarlas por separado en abundante agua, escurridas y reservarlas en una ensaladera.

Deshojar las hierbas, mezcladas con las ensaladas y aliñar con sal, pimienta, vinagre de Jerez y aceite de oliva. Las ensaladas han de quedar bien sazonadas pero sin demasiado aceite.

Puntillas de parmesano

Triturar los tomates con la batidora. Filtrar este zumo por el chino, triturar de nuevo con los tomates confitados y echar en una ensaladera. Añadir el zumo de limón, montar con aceite de oliva, sazonar y hacer una infusión con las hojas de albahaca.

Acabado y presentación

Disponer la ensalada en el centro de los platos y coronar con las verduras, añadir luego las virutas de tomate confitado y las habitas.

Servir las puntillas de parmesano y la vinagreta de tomate confitado aparte.

Receta del GRAN LIBRO DE COCINA de Alain Ducasse.

Página 886