

Gaspatxo verd amb cloïsses i fruita de la passió

Per la salsa de pebrot verd base:

Ingredients: 325 g de pebrot verd italià net (400 g en brut), 20 g d'all escaldat 3 vegades amb aigua freda (40 g en brut), 25 g de suc de *yuzu*, 60 g de vinagre d'arròs, 8 g de sal fina, 165 g de tomaquet mexicà, 10 g de sucre, 10 g de tabasco verd de *jalapeños*, 3 g de *yuzu kosho*, 2 g de xantana, 140 g d'oli de gira-sol i 0,1 g de colorant kiwi en pols de SOSA.

1. Posem tots els ingredients excepte la xantana i l'oli de gira-sol en la túrmix, i triturem a màxima potència 5 minuts. Passem el conjunt per un colador fi i després per una estamena.
2. Una vegada passat, ho lliguem amb la xantana i emulsionem amb l'oli de gira-sol. Reservem en fred fins al moment del seu ús. (Produeix 590 g de salsa de pebrot verd base)

Pel gaspatxo verd

Ingredients: 300 g de salsa de pebrot verd base i 225 g d'aigua de tomàquet (recepta base Dani García).

1. Barregem la salsa de pebrot base amb l'aigua de tomàquet, i els emulsionem amb un túrmix de mà. (Produeix 525 g. de gaspatxo verd)

Per l'aigua d'alfàbrega

Ingredients: 160 g de fulles d'alfàbrega escaldada (320 g en brut) i 1000 g d'aigua mineral molt freda.

1. Triturem l'alfàbrega amb l'aigua en la túrmix a màxima potència durant un minut (vigilant que no s'escalfi). Un cop triturada passem el resultat per una estamena i reservem. (Produeix 860 g d'aigua d'alfàbrega)

Per l'aire de l'alfàbrega

Ingredients: 430 g d'aigua d'alfàbrega, 2,5 g de lecitina i 2 g de sal fina.

1. Barregem la sal amb l'aigua d'alfàbrega i la lecitina, i ho triturem amb la túrmix. Reservem. (Produeix 430 g d'aire d'alfàbrega)

Pel granissat de fruita de la passió

Ingredients: 200 g de polpa de fruita de la passió, 100 g d'aigua mineral, 20 g de vodka Eristoff, 5 g de sucre i ½ fulla de gelatina (1 g).

1. Barregem la polpa de fruita de la passió i l'aigua. Separem 1 petita part i l'escalfem a 45°C per dissoldre la 1/2 fulla de gelatina.
2. Barregem de nou i tirem el vodka i el sucre. Congelem en un tupper un dia. (Produeix 325 g de granissat de fruita de la passió)

Per l'encurtit i per les llavors fregides dels pebrots del Padrón

Ingredients: 100 g de vinagre d'arròs, 100 g d'aigua mineral, 50 g de *mirim* i 7 g de salsa de peix (nam pla). 150 g de pebrots del Padrón i 500 g d'oli de gira-sol.

1. Barregem el vinagre d'arròs, l'aigua mineral, el *mirim* i la salsa de peix. Ho reservem. (Produeix 250 g d'adobat de pebrots del Padrón)
2. Per les llavors fregides, escalfem l'oli a 180°C i fregim els pebrots del Padrón poc a poc. Els assaquem amb paper absorbent i quan es puguin manipular, amb molta de cura treiem les llavors i les reservem. (Produeix 30 g de llavors del Padrón)

Per encurtir les llavors de pebrot del Padrón fregides

Ingredients: 30 g de llavors fregides i 200 g d'encurtit de pebrots del Padrón.

1. Posem les llavors en un tupper juntament amb l'encurtit i les impregnem amb l'ajuda de l'envasadora. Deixem macerar a la nevera durant una hora com a mínim. Aquesta elaboració cal fer-la el dia d'emplatar. (Produeix 35 g de llavors encurtides)

Per treure les llavors de cogombre i per obrir les cloïsses grosses

Ingredients: 1 cogombre (210 g), 4 unitats de cloïsses grosses (140 g) i 0,1×100 de xantana.

1. Tallem els extrems del cogombre i traiem el cor del cogombre amb un aparell de 1,5 cm. Tallem el cor del cogombre amb un ganivet a 0,7 cm. de gruix (Produeix 17 g de llavors de cogombre).

2. Per obrir les cloïsses, les posem en aigua bullen durant 10 segons. Amb molta de cura obrim les cloïsses amb una punta sense trencar-la. (Ha de quedar perfecta). L'aigua que deixi anar d'obrir les cloïsses, la guardem i la lliguem amb 0,1×100 de xantana. (Produeix 40 g de cloïsses grosses obertes)

Emplatat

Ingredients: 20 g de cloïsses obertes (70 g en brut), 2 g de llavors de cogombre (25 g en brut), 3 g de llavors de padró adobades(16g en brut), 4 g d'aire d'alfàbrega, 7 g de granissat de fruita de la passió, 2 g de brots d'alfàbrega, 1 g de brots de mini blada vermella i 30 g de gaspatxo de pebrot verd.

1. Disposem les cloïsses en el plat i les brillem amb una mica de la seva aigua lligada amb xantana. Col·loquem les llavors de cogombre i les llavors de Padrón encurtides. Muntem l'aire i el posem als costats.

2. Decorem el plat amb els brots d'alfàbrega i les fulles de blada vermella. Acabem el plat amb el granissat de fruita de la passió.