

Fricandó de rap amb bolets i escuma de patata i ceps

Pel rap

Ingredients: 2 kg de cua de rap.

1. Separar els lloms de rap de l'espina central i retirar tota la pell restant de l'exterior dels lloms.
2. Una vegada estiguin nets del tot, amb l'ajuda de paper film li donarem forma cilíndrica, assegurant que el ruló estigui ben fet de manera que es pugui mantenir la forma després de tallar.

Pel brou de bolets

Ingredients: 30 g de camagrocs secs, 30 g de camasecs secs, 30 g de ceps secs, pells i arrels de bolets frescos (opcional), pebre en gra, 4 escalunyes, 1 litre d'aigua i sal.

1. Posar a bullir tot en cru durant 1 hora, refredar i colar.

Per la base de fricandó

Ingredients: 250 g d'escalunyes, 30 g d'all, 150 g de vi ranci, 1 branca de canyella, pell de taronja, pell d'una llimona, 750 g de brou de bolets i 1 litre de brou de vedella.

1. Ofegar les escalunyes fins que agafin color, incorporar l'all picat i continuar ofegant lentament fins que agafi el color desitjat. Incorporar al sofregit les pells dels cítrics i la canyella, coure uns minuts fins que les aromes es puguin percebre i desglàçar amb el vi ranci mentre es va reduint.
2. Incorporar el brou de bolets, reduir al 50% i incorporar el brou de vedella. Finalment deixarem reduir fins a una textura desitjada.

Pels bolets

Ingredients: 500 g de bolets variats de temporada.

1. Netejar i rentar els bolets. Trossejar-los i saltejar-los en oli en una paella calenta. Escórrer i reservar.

Per l'escuma de patates

Ingredients: 250 g de patates *ratte*, 20 g de ceps secs, 125 g de nata i 125 g de mantega.

1. Posarem a coure les patates en aigua i sal, y paralelament, en un cassó fondrem la mantega amb la nata, vigilant que no arribi a bullir al costat dels ceps secs.
2. Una vegada transcorregut el temps de cocció de la patata i tinguem la mantega barrejada amb la nata i temperada, barrejarem tot amb l'ajuda de la Thermomix.
3. Posar a punt de sal i pebre, introduir la mescla dins d'un sífó de mig litre amb una càrrega de gas i mantenir-ho a 60 °C de temperatura en el Ronner.

Emplatat

1. Tallar el rap en medallons i cuinar a la planxa.
2. Barrejar els bolets saltejats amb la base del fricandó i escalfar.
3. Col·locar a la base del plat el fricandó i sobre ell, els medallons de rap. Acabar amb l'escuma de patata i ceps, i guarnir amb fulles de julivert amanides amb oli, sal i pebre.