

Parmentiere amb lletons de vedella, ostra i textures de ceba

Per la parmentiere

Ingredients: 750 g de patata *ratte* pelada i bullida en aigua i sal, 250 g de nata, 220 g de mantega, sal i pebre negre.

1. Per aquesta elaboració, és important el càlcul dels temps de cocció, ja que és fonamental que quan la patata estigui cuita es realitzi el procés de la *parmentière* i no es deixi la patata en aigua més del necessari.
2. Quan tinguem la patata cuita, la passarem pel passapuré i posarem el puré en un corró petit i a poc a poc, assequem la patata sense que s'arribi a enganxar.
3. Li abocarem a intervals la nata (que tindrà la sal i pebre), que prèviament haurà bullit, per fer el puré. Treballarem amb les varetes el puré i quan estigui homogeni, li afegim la mantega a daus petits i barregem el puré amb la llengua. El resultat final a olla ha de semblar una mica saturat de greix i no massa espès. Finalment, posarem al punt de sal i pebre.
4. El puré es passarà per un tamís mitjà amb l'ajuda d'una cornalina i després, per un tamís petit, a fi d'aconseguir un puré fi brillant i homogeni.

Pels lletons

Ingredients: 1 kg. de llantons de vedella del cor, mig porro, 1 pastanaga, mitja ceba, 1 fulla de llorer, 5 grans de pebre negre, sal, oli d'oliva i mantega.

1. Dessagnar durant un parell de dies els lletons en aigua i gel, canviant l'aigua unes 2 o 3 vegades durant el procés. Al finalitzar, els escorrem i netegem la tela que tenen, a fi de poder evitar la contracció de les seves fibres al moment de la cocció.
2. Posar els lletons en una olla amb aigua i les verdures trossejades amb els aromàtics. Posar a punt de sal i aixecar el bull, moment pel qual els treurem per posar-los en un bol en aigua amb gel per tallar-los la cocció. Els escorrem i els premsem per treure l'excés d'aigua i els deixem refredar.
3. Salpebrar-los prèviament i daurar-los lentament amb oli i mantega tallada a daus, fins que els lletons quedin d'un color torrat uniforme, banyant contínuament amb el greix de la cocció. Reservar.

Per les ostres

Ingredients: 8 ostres del delta de l'Ebre i llimona

1. Obrim les ostres i colem el suc per un colador fi.
2. Netegem ràpidament les ostres en un bol amb aigua amb gel i una mica de llimona, a fi d'eliminar tota impuresa que puguin tenir. Reservem a la nevera pel seu ús posterior.

Per la salsa de ceba

Ingredients: 1 kg de ceba de Figueres pelada i tallada a juliana en la màquina, 100 g d'oli d'oliva, clau i ginebre.

1. Envasem la ceba en una borsa de cocció amb un rajolí petit d'oli, el clau i el ginebre. Cuinem en el Ronner durant 48 hores a una temperatura de 80°C, fins que la ceba hagi deixat anar un suc fosc i transparent.
2. Colem bé la ceba i li apliquem una mica de pressió a fi d'extreure tot el suc. Intentarem desgriexar per complet. Aquest suc el passem per un tamís.

3. Finalment, rectificar de sal.

Pel líquid d'osmotitzar

Ingredients: 60 g d'aigua mineral, 20 g de sucre i 150 g de vinagre *chardonnay*.

1. Bullim l'aigua amb el sucre i deixar refredar. Mesclar amb el vinagre.

Per la ceba tendre osmotitzada

Ingredients: 2 cebes tendres i líquid d'osmotitzar.

1. Tallarem la ceba tendre en tires i les envasem al buit amb una mica de líquid d'osmotitzar. Deixarem una hora que maceri.

Emplatat

Ingredients: *Parmentiere*, lletons, ostres, ceba tendre osmotitzada, cibulet rissat (tallar a trossos de 8cm, tallar per la meitat al llarg i posar en aigua i gel), flor d'all, flor de cibulet, fulla d'ostra, suc de ceba i oli d'oliva.

1. Posarem la *parmentière* en un plat rectangular estirada amb l'ajuda d'una espàtula i disposarem en els extrems 2 daus de lletons. En el centre hi posem una ostra que haurà passat lleugerament per la planxa.

2. A sobre de cada llató, posarem un bastó de ceba tendre osmotitzada i un cibulet rissat.

3. Posarem una fulla d'ostra adobada en el centre del plat, una flor d'all i unes flors de cibulet. Acabarem salsejant amb el suc de ceba i una mica d'oli d'oliva.