

Llom de turbot a la brasa de carbó, el seu pil-pil, carxofes, calçots escalivats i “piparra”

1. Pel turbot: Filetegem el llom del turbot, l'amanim amb oli i sal, i es reserva. Reservem les espines per elaborar la salsa. Ho marquem a la brasa de carbó per la part de la pell i l'acabem a la salamandra. Amanirem el peix amb oli fumat i flor de sal. Es retiren les ganyes, el fetge i les restes de sang dels caps dels turbots. Deixem dessagnar els caps, les aletes i les cues del peix a la nevera amb aigua freda, durant 4 hores. En aquest temps es canvia l'aigua 2 o 3 vegades.

2. Per al pil - pil: Ja sense l'aigua, s'assequen bé les espines. Es tallen els caps, les aletes i les cues a talls petits. Es posa en una cassola en fred. En un cassó, s'aromatitza l'"oñi" amb l'all, prèviament laminat. Un cop comença a agafar color, s'afegeix el bitxo. Aleshores aboquem l'aigua freda i l'oli aromatitzat sobre les espines del turbot. Es tapa la cassola i es cou 10 minuts suaument fins a obtenir una salsa blanquinosa i gelatinosa. Es deixa a punt de sal. Es lliga amb un toc de xantana fins a aconseguir la textura d'un pil-pil. Mantenir la salsa en calent.

3. Per les carxofes: Es netegen bé les carxofes. Traiem el peduncle i les fulles exteriors i tallem la part superior. S'envasa al buit amb oli d'oliva i sal, es couen a 100 °C durant 27 minuts o a 90 °C durant una hora. Es refreden amb aigua i gel. Es reserven. Es talla cada carxofa en 8 parts.

4. Per al porro escalivat: Fem servir 2 porros (o calçots), oli d'oliva verge extra, flor de sal i pebre negre en gra. Es netegen els porros i es socarrimen a les brases com si fos un calçot (al Josper). S'emboliquen amb paper d'alumini i s'acaben de coure al forn a 160 °C durant una hora. Reposen. Es retira la primera capa cremada i es deixa refredar. Es talla a rodelles amples de 2 cm. S'amaneixen amb oli d'oliva AOVE, flor de sal i pebre negre en gra acabat de moldre.

5. Per al bitxo envinagrat “piparra”: S'escorren els bitxos i es tallen a rodelles de 0,5 cm. Es reserven.

6. Per emplatar: S'escalfa bé la salsa pil-pil. A part, en una safata filmada a la salamandra, s'escalfen les carxofes i els porros escalivats. Es posen 5 tallets de bitxo envinagrat al voltant del turbot. Completem amb brots frescos (micromezclum) i un raig d'oli d'oliva AOVE.