



**Jordi Cruz, ABaC**

## Ñoquis

*Preparación de ñoquis*

**Ingredientes:**

- 300 g parmesano
- 300 g agua
- 250 mascarpone
- 2 g de Gluco x 100 g de preparación

**Elaboración:**

Triturar el parmesano, y mezclarlo con el agua, poner a hervir durante 3 minutos, y dejar infundir tapado en un lugar cálido durante 5 horas.

Sin que enfríe mucho (tibio) colar la preparación por una superbag, y exprimir para que salga toda la grasa que es la que nos va a dar cuerpo a la preparación.

Mesclar el líquido restante con el mascarpone y el gluco correspondiente.

*Agua de alginato*

**Ingredientes:**

- 1 l de agua
- 5 g de alginato

*Ñoquis*

Preparación del suero de parmesano + gluco

Preparación de agua de alginato

**Elaboración:**

Con una cuchara de 2,5 ml hacemos esferificaciones de suero dentro del agua del alginato.

Dejamos 1 minuto dentro del agua, y los sacamos a un recipiente con agua limpia para limpiarlos del alginato, seguidamente lo vamos a reservar en aceite de oliva a cubrir.

*Cryo-crema de ceps*

**Ingredientes:**

- 400 g Hongo congelado grande y entero de calidad
- 100 g cebolla
- 1,5 l caldo de pollo
- 100 Nata
- 100 mantenga
- 50 salsa de soja
- Sal pimienta blanca

**Elaboración:**

En congelado, separar los pies de los hongos y pelarlos, y escaldar los sombreros.

Cortar los pies pelados y los sombreros escaldados en mirepoix, y dorar con mantequilla al horno, en bandejas bien estirado a 160°C



Cortar la cebolla en mirepoix y dorar con aceite y mantequilla, añadir los hongos dorados y acabar de caramelizar todo el conjunto.

Mojar con el caldo, dar un hervor de 20 minutos, añadir la nata, emulsionar con la mantequilla hervir 5 minutos más.

Añadir la soja, y salpimentar al gusto. Triturar todo el conjunto hasta conseguir una crema fina, y congelar en bolsas grandes de conservación, con un grosor de 4-5cm.

Una vez congeladas, sacar de la bolsa de vacío, y introducirla en una superbag de 400 micras, dejar esta bolsa sobre una bandeja de agujeros y con otra bandeja abajo para recoger el agua. Descongelar en nevera lentamente.

Al cabo de 12-24 horas, el agua se habrá filtrado, y las grasas y fibras se habrán quedado en la bolsa

#### Otros

- Gñoquis de parmesano
- Agua de hongos cryofiltrada
- Nueces rotas
- Champiñones en láminas finas de 1mm
- Juliana de trufa
- Flor de romero
- Bergamota
- Aceite Arbequina

En cazuelitas le-cruset disponemos 4 ñoquis, 5 trocitos de nuez toda, dos cucharadas de agua de Hongo, las láminas de champiñón, y decoramos con flor de romero, juliana de trufa, una raspadura de bergamota y un poco de aceite de arbequina.