

elBulli 1996

TAPAS

350/ AJO BLANCO



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN

Para la leche de almendras

550 g de agua
500 g de almendras enteras

1. Semitriturar con un túrmix las almendras con el agua y dejar en la nevera 12 h. de modo que se hidraten bien.
2. Triturar el puré de almendras en el vaso americano hasta que quede una pasta espesa.
3. Pasar por una estameña en pequeñas cantidades y presionar con las manos para obtener la leche de almendras.

Para el sorbete de almendras

500 g de leche de almendras (elaboración anterior)
sal

1. Poner la leche de almendras a punto de sal y pasar por la sorbetera
2. Guardar en el congelador a -10 °C.

Nota: A partir del año 1999 añadimos 1 hoja de gelatina de 2 g por litro de leche de almendra, para estabilizar el sorbete.

Para el aceite de ajo

100 g de aceite de oliva virgen
10 dientes de ajo
agua

1. Blanquear tres veces los ajos sin pelar.
2. Pelar los ajos y cubrirlos con el aceite.
3. Confitar durante 2 h. a 70° C.

IMPRIMIR RECETA

-

+

elBulli 1996

TAPAS

350/ AJO BLANCO



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS



1. Poner 5 almendras tiernas en la base de un plato hondo pequeño formando una circunferencia.
2. Poner una quenelle de sorbete de almendras, hecha con una cuchara sopera, en el centro del plato.
3. Calentar el aceite de ajo a unos 70 °C y añadir unos 20 g en cada plato, alrededor del sorbete.
4. Terminar colocando 5 gotas de vinagre balsámico de Módena entre las almendras y encima del aceite.

IMPRIMIR RECETA

- +

elBulli 1996

TAPAS

357/ BREAKFAST



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN

Para el jugo de cerdo a la miel

1.000 g de costillar de cerdo
 100 g de vino blanco
 200 g de agua
 100 g de aceite de girasol
 100 g de miel
 pimienta negra recién molida
 sal

1. Trocear el costillar y sazonar con pimienta. Asar en el horno a 200 °C con el aceite.
2. Una vez bien asado desgrasar y desglasar con el vino.
3. Dejar reducir el vino por completo y añadir la miel. Caramelizar durante 2 min.
4. Mojar con 200 g de agua y poner en un cazo a cocer a fuego lento como mínimo 30 minutos. Desgrasar, colar y reducir.
5. Poner a punto de sal.

Para la reducción de naranja sanguina

200 g de zumo de naranja sanguina
 40 g de glucosa

1. Poner a reducir el zumo de naranja sanguina junto con la glucosa.
2. Poner a cocer a fuego suave hasta conseguir una reducción con la densidad de un caramelo líquido. Colar e introducir en un dosificador de salsas.

Para el crujiente de panceta

200 g de panceta curada a la pimienta
 en una pieza

1. Extraer la corteza y el exceso de pimienta de la pieza de panceta.
2. Envolver con papel film y congelar.
3. Una vez congelado cortar a lo largo y por la máquina cortadora 8 láminas de 0,1 cm de grosor.
4. Poner las láminas de panceta entre 2 hojas de silpat sobre una placa de horno.

IMPRIMIR RECETA

Ir a la receta siguiente



elBulli 1996

TAPAS

357/ BREAKFAST



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS



1. Calentar las patatas soufflées en la salamandra durante 5 seg. Darles la vuelta y volver a calentar 5 seg.
2. Poner 4 patatas en un plato y apoyar en éstas 3 trozos de crujiente de panceta, de igual tamaño que las patatas.
3. Poner una cucharada sopera de yema de huevo entre las patatas y un cordón de jugo de cerdo a la miel, previamente calentado (es importante no mojar las patatas para que no se reblandezcan).
4. Colocar aleatoriamente entre las patatas 3 gotas de reducción de naranja sanguina.
5. Terminar espolvoreando canela en polvo sobre las patatas soufflées.

IMPRIMIR RECETA

- +

elBulli 1996

TAPAS

358/ MARMITAKO



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN

Para los dados de atún

300 g de atún fresco

1. Limpiar el atún y dejar desangrar las espinas en agua fría.
2. Obtener 12 dados de atún de 2 cm.

Para las patatas confitadas

300 g de patata

200 g de aceite de oliva 0,4 °
sal

1. Cortar las patatas en dados de 2 cm.
2. Introducir las patatas en un cazo y poner a punto de sal.
3. Cubrir con el aceite y confitar durante 20 min. a 70 °C.
4. Guardar los dados a temperatura ambiente, cubiertos con el mismo aceite.

Para la infusión de tomillo

100 g de agua

25 g de tomillo seco

1. Deshojar el tomillo seco quitando los tallos más grandes. Deben quedar unos 13 g de tomillo seco deshojado.
2. Poner a hervir en un cazo el agua.
3. Cuando hierva, añadir el tomillo seco y remover. Retirar del fuego y tapan.
4. Pasados 5 min., colar y guardar la infusión.

Para la gelatina de tomillo

100 g de infusión de tomillo (elaboración

1. Calentar ¼ parte de la infusión y disolver la gelatina.

IMPRIMIR RECETA

-

+

elBulli 1996

TAPAS

358/ MARMITAKO



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS



1. Poner el atún en un recipiente y cubrirlo con la salsa de atún a unos 25 °C durante 10 min. antes de usarlo.
2. Alternar en el plato tres patatas confitadas y tres dados de atún escurridos.
3. Disponer en el centro del plato 20 g de salsa de atún.
4. Poner un poco de tomate y cebolla confitados encima de los dados de patata.
5. Disponer 4 puntos de puré de pimiento rojo y 4 de puré de pimiento verde repartidos por el plato.
6. Aplicar 4 puntos de puré de nyores y 3 dados de gelatina de tomillo.
7. Aliñar todo el plato con un poco de aceite de oliva virgen.
8. Terminar repartiendo unas hojas de perifollo por todo el plato.

IMPRIMIR RECETA

- +

elBulli 1996

TAPAS

353/ OMELETTE SURPRISE DE FOIE-GRAS DE PATO Y ALCACHOFAS



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN

Para la reducción de px

100 g de vino pedro ximénez
20 g de glucosa

1. Poner a cocer el vino junto con la glucosa a fuego suave, hasta conseguir una reducción con la densidad de un caramelo líquido.
2. Introducir en un dosificador de salsas.

Para el crocant de maíz frito

140 g de fondant
70 g de glucosa
90 g de maíz frito

1. Moler el maíz frito en el vaso americano.
2. Poner a cocer en un cazo el fondant y la glucosa. Remover hasta que quede todo bien disuelto.
3. Dejar cocer a fuego medio hasta que el termómetro indique una temperatura de 160 °C (los 5 °C que faltan los alcanzará con su propio calor).
4. Retirar del fuego y añadir el maíz frito en polvo. Remover enérgicamente.
5. Extender sobre un papel sulfurizado dejándolo en 1,5 cm de grosor aproximadamente.
6. Cuando alcance la temperatura idónea, cortar en pastillas de unos 5 x 5 cm que se guardarán para su uso.
7. Preparar una placa de horno con 2 silpats, colocar entre ellos la pastilla de crocant y poner en el horno a 170 °C.
8. Dejar unos 5 min. en el horno hasta que el crocant se haya disuelto y estirar con un rodillo hasta que se quede bien fino, a 0,1 cm aprox.
9. Romper el crocant de maíz frito a trocitos.

IMPRIMIR RECETA

Ir a la receta siguiente



elBulli 1996

TAPAS

353/ OMELETTE SURPRISE DE FOIE-GRAS DE PATO Y ALCACHOFAS



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS



1. Escudillar un cilindro de sorbete de alcachofas de 8 x 2 cm en el centro de un plato.
2. Cubrir por completo el sorbete de alcachofas con la espuma de foie-gras.
3. Repartir el crocant de maíz frito roto sobre la espuma.
4. Acabar salseando en zig-zag con un poco de reducción de px sobre la espuma.

elBulli 1996

TAPAS

351/ SOPA DE TOMILLO



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN

Para el consomé

500 g de pollo
 1.500 g de osamenta de pollo
 500 g de huesos de rodilla de ternera
 50 g de jarrete de ternera
 20 g de zanahoria
 20 g de puerro
 20 g de cebolla
 2.500 g de agua

1. Dorar los huesos de ternera en el horno.
2. Limpiar las osamentas de pollo eliminando toda la grasa posible y los despojos. Tostar en el horno.
3. Trocear el jarrete de ternera.
4. Limpiar los pollos de grasas y despojos dejándolos enteros.
5. Pelar las cebollas y cortarlas en rodajas. Tostarlas en una sartén.
6. Pelar las zanahorias y limpiar el puerro.
7. Introducir todos los ingredientes en una olla y cubrir con el agua.
8. Poner a cocer durante 8 h. a fuego lento.
9. Colar. Quedarán 1.500 g aproximadamente.

Para el consomé clarificado

750 g de consomé (elaboración anterior)
 20 g de zanahoria
 10 g de puerro
 50 g de tomate maduro
 75 g de carne picada de ternera
 100 g de claras de huevo
 15 g de hielo pilé
 sal

1. Poner a hervir el caldo; cuando hierva, bajar el fuego para que se mantenga el calor y no se consuma.
2. Rallar el tomate y dejarlo en un colador para que escurra el agua.
3. Picar la zanahoria y el puerro finamente ("brunoise").
4. Mezclar las verduras picadas junto con el tomate y la carne picada.
5. Añadir las claras a la mezcla anterior y batir.
6. Mezclar el hielo pilé con la clarina.
7. Remover el consomé en forma de remolino e incorporar la clarina despacio.

IMPRIMIR RECETA

- +

elBulli 1996

TAPAS

351/ SOPA DE TOMILLO



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS



1. En un plato hondo pequeño poner una cucharada sopera de yema de huevo. Formar una circunferencia de unos 3 cm de diámetro.
2. Poner el plato en el congelador hasta que la yema esté congelada.
3. Una vez congelada cubrir con 60 g de consomé a punto de sal y a temperatura ambiente, para evitar que se cueza la yema.
4. Poner en la nevera hasta que el consomé gelifique por su propia gelatina.
Nota: Si el consomé no gelifica lo suficiente, se le pueden añadir 2 hojas de gelatina de 2 g por litro.
5. Cuando el consomé haya cuajado, sacar de la nevera, poner un cordón de vinagreta sobre el consomé y alrededor de la yema; disponer 4 trozos de pan tostado encima de la vinagreta.
6. Terminar poniendo una quenelle de helado de tomillo, hecha con una cuchara de postre, en el centro del plato y 4 flores de tomillo colocadas de forma aleatoria alrededor del helado.