

elBulli 1996

TAPAS

## 359/ ERIZOS CON AGUACATE



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN

**Para el agua de hinojo**

200 g de hinojo fresco  
200 g de agua

1. Separar las hojas de los tallos. Cortar los tallos en trozos pequeños.
2. Escaldar los tallos 2 minutos y las hojas 30 segundos. Refrescar y escurrir.
3. Triturar en un vaso americano todo el hinojo con el agua. Colar y pasar por estameña.

Nota: Es importante no añadir sal al agua de hinojo, pues perdería gran parte de su sabor.

**Para la gelatina de hinojo**

200 g de agua de hinojo (elaboración anterior)  
1 ½ hojas de gelatina de 2 g (previamente rehidratadas en agua fría)

1. Calentar ¼ de agua de hinojo y disolver la gelatina. Sacar del fuego y mezclar con el resto de agua de hinojo.
2. Dejar cuajar en la nevera en un recipiente que nos permita alcanzar un grosor de 1 cm.
3. Una vez cuajada cortar 12 dados de 1,5 cm.

**Para los erizos**

12 erizos

1. Matar los erizos, escaldándolos durante 10 seg. aprox. en agua hirviendo.
2. Abrir con unas tijeras por la base, haciendo un círculo a unos 2 cm. de la boca. Pasar toda el agua de los erizos por una estameña.

IMPRIMIR RECETA

Ir a la receta siguiente



elBulli 1996

TAPAS

## 359/ ERIZOS CON AGUACATE



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS

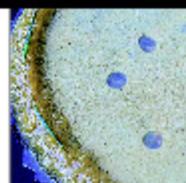


1. Cubrir el fondo del plato con una capa de puré de aguacate de 0,5 cm de grosor. Colocar 9 yemas de erizos por plato, sin que se toquen entre sí.
2. Disponer 3 dados de gelatina de hinojo y 3 dados de aguacate intercalados entre las yemas de erizo.
3. Salsear con la salsa de erizos alrededor del plato.

eIBulli 1996

TAPAS

## 355/ CIGALAS CON CEBOLLA



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN

### Para el aceite de guindilla

100 g de aceite de girasol  
0,7 g de guindilla seca

1. Cubrir la guindilla con el aceite de girasol, levantar a 70 °C y apartar el fuego. Dejar macerar un mínimo de 24 h..
2. Confitar durante 3 h. a 60-70 °C. Guardar sin colar.

### Para la esencia de cigalas

20 cigalas de 30 g/u.  
aceite de oliva 0,4°

1. Descabezar las cigalas y guardar las colas.
2. Saltear las cabezas con un poco de aceite de oliva durante 1 min. Deben quedar jugosas pero no cocidas.
3. Prensar una a una las cabezas salteadas, con los dedos para extraer todo el jugo. Colar dicho jugo presando con una cuchara. Guardar las cabezas para el aceite de cigalas.

### Para el aceite de cigalas

150 g de cabezas de cigala  
100 g de aceite de girasol

1. En un recipiente pequeño, poner las cabezas de cigala y aplastarlas para que desprendan más sabor.
2. Cubrir con aceite de girasol.
3. Confitar a 70 °C durante 1 h. y dejar macerar 2 h. más.
4. Colar y guardar.

IMPRIMIR RECETA

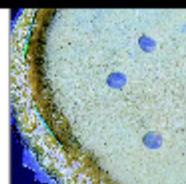
Ir a la receta siguiente



elBulli 1996

TAPAS

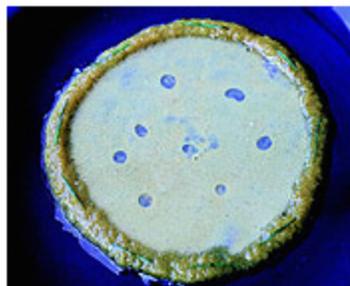
## 355/ CIGALAS CON CEBOLLA



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS



1. Retirar el papel de plástico superior de cada carpaccio. Disponer el carpaccio en el centro de un plato, con el plástico restante hacia arriba. Retirar este último.
2. Tratar de redondearlo al máximo con ayuda de una cuchara.
3. Trazar una línea de puré de cebolla en todo el perímetro del carpaccio.
4. Repartir 20 g de esencia de cigalas sobre el carpaccio de cigalas. Debe quedar todo cubierto.
5. Aplicar 3 gotas de aceite de guindilla sobre el carpaccio.
6. Cortar una juliana fina de estragón. Disponer 5 tiras de juliana encima del puré de cebolla.

eIBulli 1996

TAPAS

## 356/ CEBOLLITAS AL LAUREL Y A LA PIMIENTA CON NAVAJAS



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN

### Para la oreja crujiente

1 oreja de cerdo de 230 g

1. Blanquear la oreja y escurrir.
2. Cocer la oreja cubierta de agua a punto de sal durante 2 h. aprox. Escurrir.
3. Cortar 8 dados de oreja de cerdo de 2 cm.
4. Colocar los dados de oreja en una sartén antiadherente fría y sin que se toquen. Tapar con un papel sulfurizado y colocar encima un peso plano.
5. Poner a fuego lento, controlando la cocción hasta que quede un color dorado y la oreja esté crujiente.

### Para la mermelada de naranja

1 naranja de 150 g.  
500 g de agua  
170 g de azúcar  
80 g de glucosa

1. Pinchar la naranja 6 veces con un palillo.
2. Mezclar en un cazo el agua, el azúcar y la glucosa. Llevar a ebullición e introducir la naranja. Dejar cocer durante 3 h. aprox. a 75 °C, bien tapada con un papel sulfurizado para evitar la evaporación del almíbar.
3. Cortar en dados de 0,5 cm.

### Para las cebollitas confitadas

8 cebollitas platillo  
200 g de aceite de girasol  
40 g de tinta de calamar

1. Pelar y vaciar las cebollitas con un boleador, conservando su integridad.
2. Blanquear las cebollitas en el agua y la tinta previamente mezcladas.
3. Reducir el agua y la tinta hasta que adquieran un poco de espesor. Añadir las

IMPRIMIR RECETA

Ir a la receta siguiente



elBulli 1996

TAPAS

## 356/ CEBOLLITAS AL LAUREL Y A LA PIMIENTA CON NAVAJAS



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS



1. Colocar dos dados de mermelada de naranja en la base del plato.
2. Rellenar una cebolla con la leche de pimienta y la otra con la leche de laurel, ambas calientes.
3. Saltear las rodajas de navaja con un poco de aceite de oliva 0,4°. Retirar del fuego y añadir a la sartén los filamentos de navaja. Ponerlo todo a punto de sal.
4. Emplatar las cebollas calientes al lado de la mermelada de naranja y, entre las cebollas, un bouquet de navajas salteadas.
5. Encima del bouquet de las navajas colocar un crujiente de oreja y acabar salseando con el aceite en el que se han confitado las cebollas.
6. Colocar una ramita de perifollo encima de cada crujiente de oreja de cerdo.

IMPRIMIR RECETA

- +

elBulli 1996

TAPAS

## 354/ SOPA DE MOZZARELLA DE BÚFALA CON TOMATE



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN

## Para las láminas de caramelo neutro

200 g de fondant  
100 g de glucosa

1. Poner en un cazo a cocer el fondant y la glucosa. Remover hasta que quede todo bien disuelto.
2. 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).
3. Retirar del fuego y estirar sobre un papel sulfurizado dejándolo en 1 o 2 cm de grosor aproximadamente.
4. Cuando alcance la temperatura idónea, cortar en pastillas de unos 5 x 5 cm que se guardarán para su uso.
5. Preparar una placa de horno con 2 silpats y colocar entre ellos la pastilla de caramelo, poner al horno a 170 °C.
6. Dejar unos 5 min. en el horno hasta que el caramelo se haya disuelto y estirar con un rodillo hasta que quede bien fino.
7. Pasar a un papel sulfurizado sobre la misma placa. Cortar en cuadrados de 3 cm.
8. En caso de que el caramelo se enfríe volver a poner al horno un minuto para que se caliente y se pueda volver a cortar.

Nota: A partir de 1998, para mejorar la resistencia a la humedad en los caramelos y crocants, aplicamos Isomalt a partes iguales que la glucosa. (Ver recetas 1998-2001).

## Para el agua de albahaca

IMPRIMIR RECETA

Ir a la receta siguiente



elBulli 1996

TAPAS

## 354/ SOPA DE MOZZARELLA DE BÚFALA CON TOMATE



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS



1. Colocar sobre un silpat los tomates cherry y encima una lámina de caramelo neutro.
2. Introducir en la salamandra y retirar cuando el caramelo se adhiera a los tomates.
3. Colocar sobre los tomates cherry caramelizados una pizca de piel rallada de mandarina y un trocito de parmesano.
4. Intercalar en cada plato hondo 3 dados de mozzarella, 3 dados de gelatina de albahaca y 3 tomates caramelizados.
5. Verter 35 g de sopa de mozzarella.

elBulli 1996

TAPAS

## 352/ YOGUR CON ROQUEFORT, NUECES Y FRUTA DE LA PASIÓN



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN

**Para el jarabe**

225 g de agua  
225 g de azúcar

1. Mezclar el agua con el azúcar y llevar a ebullición a fuego medio. Ir removiendo y retirar del fuego.
2. Guardar en la nevera.

**Para el crocant líquido de pan de nueces**

150 g de pan blanco seco  
130 g de jarabe (elaboración anterior)  
60 g de nueces peladas

1. Triturar las nueces en el vaso americano con el pan seco y añadir el jarabe.
2. Trabajar toda la mezcla hasta formar una masa fina y homogénea. Dejar reposar en la nevera un mínimo de 3 h.
3. Estirar la masa entre dos láminas de silpat bien fina. Hornear a 170 °C durante 3 min., hasta que quede totalmente crujiente. Retirar después un silpat y cocer 6 min. más. Dejar enfriar.
4. Guardar en un recipiente hermético.

**Para la reducción de fruta de la pasión**

200 g de zumo de fruta de la pasión  
40 g de glucosa

1. Poner a reducir el zumo con la glucosa.
2. Reducir a fuego suave hasta conseguir una salsa espesa con densidad de caramelo líquido.
3. Introducir en un dosificador de salsas y dejar enfriar.

IMPRIMIR RECETA

Ir a la receta siguiente



elBulli 1996

TAPAS

### 352/ YOGUR CON ROQUEFORT, NUECES Y FRUTA DE LA PASIÓN



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

ACABADO Y PRESENTACIÓN

DATOS TÉCNICOS



1. Trabajar el yogur natural con un batidor. Debe quedar una mezcla fina y homogénea.
2. Esparcir 30 g de yogur sobre la base de un plato hondo pequeño, procurando que quede lo más uniforme posible.
3. Poner la reducción de fruta de la pasión sobre el yogur en forma de espiral.
4. Colocar 3 trozos de nueces en el borde del yogur batido, formando los vértices de un triángulo equilátero imaginario.
5. Cortar el roquefort en trozos irregulares de unos 0,7 g aprox. y ponerlos sobre los trozos de nueces.
6. Para acabar, poner una lámina irregular de pan de nueces sobre cada trozo de roquefort. Procurar que el pan no toque el yogur para evitar que se humedezca.