



LA RECETA DEL CHEF

Flores de Calabacín rellenas de Spanner Crab & Romesco

Chef Nacho Castells

Para 6 personas

FLORES

Limpiar las flores removiendo el estigma del interior y cortando el tallo inferior. Blanquear las flores durante unos segundos en agua hirviendo y ponerlas en agua y hielo para cortar la cocción. Secar las flores con un trapo de cocina para quitarles el agua restante.

MAYONESA

En un recipiente, añadir 4 yemas de huevo batidas. Mientras tanto, poner a hervir a fuego muy suave 2 cucharadas de agua, 2 de vinagre o limón y un poco de sal. Añadir los huevos sin parar de remover la mezcla anterior y poco a poco, montar la emulsión con medio litro de aceite de oliva suave.

ROMESCO

- 12 tomates
- 1 cabeza de ajos
- 50 g avellanas tostadas
- 3 rebanadas de pan
- 7 pimientos de romesco (nyoras) o 1 cucharada sopera de carne de nyoras
- 3 cucharadas de vinagre
- 200 ml de aceite de oliva suave
- Sal
- Pimienta

Cocinar todos los vegetales. Triturar junto con el pan y el vinagre hasta obtener una masa densa y añadir poco a poco el aceite para hacer una emulsión al gusto. Sazonar.



RELLENO DE CANGREJO

Para el relleno, utilizar la carne de 1 cangrejo, cocinado durante unos minutos en agua hirviendo y cortando la cocción en hielo. Limpiar las celdas internas. Posteriormente mezclar con dos cucharadas de mayonesa, 1 de cebollino, 1 de apio nabo en daditos y unas gotas de salsa Perrins.

TEMPURA

- 1200 ml agua
- 80g de harina
- 1/3 de botella de cerveza

Mezclar el agua con la harina hasta obtener una masa compacta. Entonces, añadir la cerveza a poco a poco y siempre en un recipiente bien frío hasta obtener la textura deseada.

ACABADO Y PRESENTACION

Rellenar las flores con la mezcla de cangrejo previamente dispuesta en una manga pastelera. Con mucho cariño pasar las flores por harina y freírlas a 180 grados. Pasar las flores por un papel absorbente para quitar el exceso de aceite. Sazonar.

Posteriormente, colocar una cucharada de romesco en el centro del plato y expandir la misma en círculo. Colocar la flor de calabacín encima y decorar con un poco de polvo de aceituna negra y brotes verdes. ¡Que aproveche!