

DISFRUTAR



CHEFS CONVIDADOS:

Oriol Castro, Mateu Casañas e Eduard Xatruch. São três chef por trás da magia do Restaurante Disfrutar em Barcelona. Os três ocupavam cargos importantes na equipe criativa do lendário elBulli e juntos

abriram o restaurante com uma linha gastronômica de vanguarda e criativa no formato de menu degustação com fortes raízes mediterrâneas. Os três tem longa e intensa experiência culinária e fruto disso hoje são o 9 na lista The World's 50 Best Restaurants.



ALGINATO DE SÓDIO. Polissacarídeo procedente das algas castanhas que é utilizado em culinária como gelificante (dar consistência de gel) e para fazer esferonização (alimentos líquidos em formato de esfera). Ao comer uma dessas esferas terá o efeito de uma explosão de sabor.

XANTANA. Também chamada de goma xantana é um espessante que vem da fermentação do amido de milho e que também é muito eficaz como estabilizador de alimentos (espuma, emulsão, sorvete...). Foi descoberto por cientistas estadunidenses em 1950 e seu nome vem da bactéria *Xanthomonas campestris*. Não tem sabor e pode ser utilizada em frio.

GLUCONOLACTATO DE CÁLCIO. Nome difícil para um ingrediente super prático na cozinha molecular. É um aditivo alimentar que aumenta a concentração do cálcio no alimento e também serve para fazer esferonização inversa.



Pesto multiesférico com pistaches macios e enguia

Ingredientes para 4 pessoas

SORO DE PARMESÃO

- ▶ 100 gr de Parmesão Reggiano sem casca
- ▶ 100 ml de água

1. Corte o parmesão em pedaços pequenos e triture no multiprocessador até que fique fino.

2. Ferva a água, adicione o parmesão triturado, deixe em processo de infusão, deixe que transfira o sabor por 40 minutos, mexendo a cada 5 minutos.

3. Passe por uma peneira fina e deixe decantar em um recipiente alto e estreito por 24 horas na geladeira.

4. Remova a gordura superior e guarde para outros pratos.

5. Armazene o soro de parmesão (parte inferior) obtido na geladeira.

CREME DE PARMESÃO

- ▶ 30 g de nata
- ▶ 20 ml de leite
- ▶ 50 g de Parmesão Reggiano ralado
- ▶ Sal

1. Junte o leite e a nata e deixe ferver.

2. Adicione o parmesão, misture e retire do fogo.

3. Deixe pegar sabor 20 minutos ecoe com morim.

4. Ponto de sal e guarde.

PARA A BASE DE PESTO ESFÉRICA

- ▶ 100 g de folhas de manjericão fresco
- ▶ 3 g de alho
- ▶ 12 g de pinhões torrados
- ▶ 12 g de Parmesão Reggiano ralado
- ▶ 50 ml de óleo de manjericão infundido (preparação anterior)
- ▶ 150 ml de água
- ▶ 30 ml de soro de parmesão

(preparação anterior)

- ▶ Sal
- ▶ 0,6 g de xantana
- ▶ 2,4 g de gluconolactato de cálcio

1. Remova o nervo central do alho.

2. Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto xantana e gluconolactato.

3. Triture até obter um creme fino,coe e coloque sal.

4. Para 200 g da mistura, adicione o gluconolactato. Misture e adicione xantana.

5. Moa com a ajuda do batedor elétrico até que não restem grumos.

6. Remova o ar da mistura com a ajuda da máquina de vácuo e guarde na geladeira.

PARA A BASE DE ALGINATO

- ▶ 1 litro de água
- ▶ 5 g de alginato de sódio

1. Dissolva o alginato na água.

2. Triture no liquidificador até não haver grumos.

3. Guarde na geladeira por 24 horas.

PARA AS "MINHOCAS" DO PESTO MULTI ESFÉRICO

1. Com a ajuda de uma seringa, faça bolas de pesto no banho de alginato com 0,4 cm de diâmetro. Precisamos de 20 bolas por pessoa.

2. Escorra as bolas de pesto do banho de alginato e coloque-as em uma fileira, em um molde longo e estreito, com uma forma semi-redonda com 0,3 cm de largura. Dessa forma, formaremos uma longa e estreita "minhoca", formada por 20 bolas de pesto seguidas.

3. Coloque na geladeira por 30 min.

4. Após esse período, desenforme com cuidado para não quebrar a tira e guarde na geladeira.

PARA O ÓLEO TEXTURIZADO DE PISTACHE

- ▶ 50 ml de óleo de pistache virgem
- ▶ 1,5 g de monoglicerídeo

1. Combine 25 g de óleo com o glice.

2. Aqueça ao fogo mínimo e mexa sem parar até que a glicose se dissolva. Retire do fogo e adicione o restante do óleo enquanto mexe.

3. Em banho-maria frio, adicione o óleo com glice pouco a pouco e sem deixar de mexer, para que a mistura pegue corpo e textura semelhante a uma manteiga em ponto de pomada.

4. Guarde na geladeira.

OUTROS

- ▶ 12 dados de enguia defumada
- ▶ 12 fatias de bacon ibérico curado
- ▶ 12 brotos de manjericão
- ▶ 12 pinhões torrados
- ▶ 12 pistaches macios e bem pelados
- ▶ 12 dados de parmesão com 0,3 cm de lado
- ▶ Pimenta preta moída na hora

ACABAMENTO E APRESENTAÇÃO

1. Disponha as "minhocas" multi esféricas em pratos retangulares, ocupando a parte central e fazendo um leve zigue-zague.

2. Aqueça levemente o creme de parmesão, aqueça a gordura do bacon e aqueça a louça com os multi esféricos na salamandra.

3. Espalhe no prato 3 pistaches, 3 pinhões, 3 dados de parmesão e 3 dados de enguia

no prato. Em cima da enguia coloque uma folha de bacon.

4. Molhe a base do prato com um pouco de creme de parmesão e reaqueça.

5. Terminar de temperar os pistaches com um pouco de óleo de pistache texturizado, distribuindo 3 brotos de manjericão e o conjunto todo com pimenta preta moída na hora.