

“Trampantojo” d’ous ferrats amb patates

INGREDIENTS

per a 2 persones

- 2 pomes
- 200 ml de llet de coco
- 1 g d’agar
- 200 g de polpa de mango
- 4 g de gluconolactat
- ½ litre de bany d’alginat*
- Suc de 2 taronges
- 10 maduixes
- 1 got d’aigua

ELABORACIÓ

1. Posar la llet de coco en un cassó, afegir-hi el agar i escalfar-ho sense deixar de remenar fins que comenci a bullir. Deixar reposar uns minuts i abocar unes cullerades de la mescla sobre un plat, simulant la forma d’una clara d’ou cuita. Deixar quallar a la nevera i reservar.
2. Triturar el mango amb el gluconolactat fins que quedi totalment dissolt.
3. Amb la cullera d’elaborar esfèrics del tamany més gran, agafar una cullerada de la crema de mango i submergir-la dintre del bany d’alginat*. Deixar reposar un minut, donar-li la volta i deixar un minut més. Retirar el esfèric de mango, submergir-lo en aigua per retirar les restes d’alginat i reservar (repetir aquest procés 4 vegades per tal d’obtenir 4 “rovells d’ou”).
4. Pelar les pomes, retirar-li el cor i tallar a bastonets com si fossin patates fregides.
5. Envasar els bastonets juntament amb el suc de taronja al 100%, en una màquina d’envasar al buit, per tal de crear un procés d’osmosi. Deixar reposar unes hores a la nevera.
6. Rentar les maduixes i tallar-les amb un ganivet. Introduir les maduixes en un cassó i posar-lo a escalfar.
7. Afegir-hi l’aigua i coure durant 5 minuts fins que quedi una textura densa. Triturar el conjunt i reservar la mescla en un biberó com si fos “ketchup”. Deixar refredar a la nevera.
8. Posar una paella a escalfar amb un raig d’oli d’oliva i saltejar els bastonets de poma.
9. Emplatar les gelatines de llet de coco sobre un plat i posar els esfèrics de mango a sobre. Servir els bastonets de poma prèviament saltejats al costat i salsejar amb la crema de maduixa.

OBSERVACIONS

- Per preparar el bany d’alginat, triturar ½ litre d’aigua amb 2.5 g d’alginat càlcic. Triturar fins que el alginat quedi totalment dissolt, passar-lo per un colador i deixar reposar a la nevera durant 24h.