



ferran adrià
RESTAURANTE EL BULLI
CALA MONTJOI
ROSES (GIRONA)

Definir a Ferran Adrià es tan complejo como colorear los sentidos o ponerle límites al placer. Sí nos atrevemos a añadir dos palabras: talento y revolución; ambas han hecho de Adrià uno de los mejores cocineros del mundo, capaz de presentar cada año más de una treintena de nuevos platos en su santuario gastronómico de Cala Montjoi.



VIRUTAS DE PAVO CON VERDURAS a la parrilla

Ingredientes

Para confitar

- 2 pechugas de pavo
- 2 dl. aceite de oliva
- 1 diente de ajo, 1 hoja laurel

Las verduras

- 1 zanahoria, 1 calabacín, 1 manzana verde
- 100 grs. judías verdes, 12 espárragos trigueros
- 4 cebollas tiernas, 4 ajos tiernos
- 2 cucharadas de aceite de oliva con jugo de pavo
- 1 cucharada de cebollino picado
- Opcional: 16 láminas de trufa de verano

Elaboración

Las pechugas de pavo: Confitarlas (cocer a fuego lento unos 20 min aproximadamente) con el ajo y el laurel, cubriéndolas con el aceite a 80°. Las verduras: Cortarlas todas en bastoncitos de unos 5 cm. de largo y 0,5 cm de grosor. Saltearlas en una sartén con el aceite de oliva.

Presentación

Cortar las pechugas de pavo en virutas finas. Poner las virutas de pavo y de verduras (y las láminas de trufas) en un plato, montándolas y haciendo una especie de pirámide. Salsearlo todo con el aceite con jugo de pavo y cebollino picado.