

Huevo Dalí



Cascarón nitro de parmesano.

Ingredientes:

400 gr. de queso parmesano reggiano **negrini**.

300ml. de leche entera.

600 ml. de panna da cucina Virgilio.

100gr. Aceite de oliva.

1 pizca de sal.

Nitrógeno líquido.

Globos de látex.

Preparación: Comenzamos rallando finamente el parmesano reggiano **negrini**.

Aparte calentamos la leche a punto de ebullición. Ya a fuego muy bajo, fundimos en ella el parmesano. Retiramos esta crema del fuego e incorporamos la panna da cucina Virgilio. Removemos hasta que quede una crema homogénea y dejamos reposar la mezcla unos 10 minutos.

Seguidamente colamos la crema de queso, añadimos las claras, sazonamos y batimos un poco con las varillas. Con ayuda de una pipeta introducimos 100ml de la mezcla de la crema de queso dentro de el globo. Lo inflamamos un poco y lo metemos en nitrógeno líquido removiéndolo hasta su total congelación.

Cortamos el globo y sacamos el cascarón reservándolo inmediatamente en el congelador.

Yuba de piel de leche aromatizada en pancetta tesa affumicata.

Ingredientes:

500ml.de leche

80 ml. de nata de mozzarella di búfala **Negrini** (agua de mozzarella di bufala **Negrini** 50ml. Y nata 30ml.)

Proteína de leche

250 grs. de pancetta tesa affumicata **Negrini**.

Preparación: En un caso colocar todos los ingredientes y calentar sin que llegue a hervir tapado con film transparente.

Dejar reposar una vez frío una noche, al día siguiente colar y poner en una olla de 32cm.de diámetro.

Calentar hasta 70oc. Y esperar 15min. aproximadamente. Se formara una capa. Realizar una por persona. Disponer las cuatro circunferencias sobre papel film pintado con la nata, pintar por encima también, cubrir con film y reservar en nevera.

Yema inyectada con sopa de cebolla.

Ingredientes:

Huevos frescos ecológicos.

2kg de cebolla de 'Güayonje'.

300gr de bacon.

3lt de caldo de gallina.

Aceite de oliva.

Preparación: Separar la clara de la yema, conservar las yemas en agua.

Hacer una sopa de cebolla de forma tradicional y colar clarificando el caldo, reducir y texturizar con resource.

Pinchar y vaciar las yemas aproximadamente un 40% y rellenar con la sopa un 60% con el caldo hirviendo.

Macarrones de caldo de gispeck prosciutto crudo affumicato Negrini.

Ingredientes:

250 grs. De caldo de gispeck prosciutto crudo affuicato Negrini

6,5 g de Gellan

1 varilla de p.v.c. de 0,3 cm. de diámetro

Preparación: Mezclar el gellan con el caldo y triturar. Llevar a ebullición y verter en un recipiente. Dejar cuajar y laminar con una mandolina en rectángulos de 0,15 cm. de grosor. Enrollar con la ayuda de la varilla para obtener los macarrones.

Polvo de parmesano reggiano Negrini.

100 grs. De suero de parmesano, 200grs. De maltodextrina.

Otros:

Taquitos de panceta.

Brotes.

Flores de cebolla.

Trufa negra cortada en juliana.

Montaje:

Ponemos sobre un plato la Yuba de bacon, a continuación la yema que rellenaremos de caldo de cebolla. Ponemos de forma dispersa los macarrones de caldo de prosciutto y los taquitos de panceta.

Todo el conjunto le daremos un golpe de calor en una salamandra. Colocamos el cascaron nitro de parmesano a ambos lados de la yema, rayando un poco de trufa en la superficie de la misma. Por último, decoramos con flores, brotes y el polvo de parmesano.