

la receta de mi vida

Jordi Herrera
MANAIRÓ



4 PERSONAS
DIFICULTAD: MEDIA

RICARD FADRIQUE

'XOFS' DE PAN CON TOMATE Y PATÉ DE SARDINAS A LA BRASA

«Esta es la primera receta que hice creando una técnica nueva. No deja de ser una esferificación (hay quien me dice que fue la primera): la idea era envolver un líquido con un sólido».

'XOFS' DE PAN CON TOMATE

INGREDIENTES

- ½ kilo de tomates maduros
- 150 g de pan tostado
- 5 g de sal
- 35 cl de aceite de oliva
- 26 g de gelatina vegetal
- 500 g de agua mineral

ELABORACIÓN:

1. Lavar y cortar los tomates.
2. Triturar juntos el pan tostado, la sal y el aceite de oliva.
3. Colar y congelar en moldes de cubitos semiesféricos.
4. Disolver la gelatina con el agua.
5. Con una aguja pinchamos los xofs congelados y los bañamos con la gelatina.

6. Los colocamos en cucharas sope-ras y retiramos las agujas.

PATÉ DE SARDINAS A LA BRASA

INGREDIENTES

- 250 g de sardinas
- 30 g de tomillo fresco
- 10 g de sal
- 70 g de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

1. Descamar y filetear las sardinas.
2. Colocarlas en una fuente engrasada con la piel hacia arriba. Pone-mos el tomillo y las quemamos con la ayuda de un soplete.
3. Una vez quemadas, las trituramos con el aceite y la sal hasta conseguir la textura de paté.