

TARTAR DE OSTRAS Y TUÉTANO DE WAGYU, RECUBIERTO DE UNA CÚPULA FINA DE ARCILLA DE KAOLIN Y SOBRE UNA GELATINA CON CERVEZA CIBELES

Inspirado en el programa de Aquel Verano del 95: Historias del Kroken,
de Montxo Armendáriz
12 de agosto

Chef Miguel Ángel Mateos
Restaurante Raimunda



TARTAR DE OSTRAS Y TUÉTANO DE WAGYU, RECUBIERTO DE UNA CÚPULA FINA DE ARCILLA DE KAOLIN Y SOBRE UNA GELATINA CON CERVEZA CIBELES

Chef Miguel Ángel Mateos
Restaurante Raimunda

Ingredientes

100 gr. tuétano wagyu
1 u. ostra francesa
50 gr. chirlas
4.5 gr. agar agar
50 gr. arcilla Kaolin
1 gr. espirulina
10 ml. aceite extra de oliva
1 gr. grasa de wagyu
1 ml. salsa perrins
1 ml. salsa tabasco
5 gr. harina
1 gr. sal
1 gr. pimienta negra
10 gr. jengibre
5 gr. caldo dashi
100 ml. cerveza Cibeles



Aquel Verano del 95, Historias del Kronen,
de Montxo Armendáriz

Elaboración

Para la gelatina:

Calentamos el caldo dashi, reducimos junto a la cerveza y mezclamos con el caldo resultante de cocer en exceso las chirlas bien filtrado por una superbagg, junto a la gelatina, colamos, colocamos en la base del plato y dejamos cuajar.

Para la cúpula de arcilla:

Mezclamos la arcilla con unas gotas de agua y con 10 gr. de salsa perrins y vertemos en un molde de media esfera, repartiendo bien y deshidratamos en el horno, hasta que esté bien duro. Dejamos enfriar y desmoldamos, debe quedar una capa realmente fina.

TARTAR DE OSTRAS Y TUÉTANO DE WAGYU, RECUBIERTO DE UNA CÚPULA FINA DE ARCILLA DE KAOLIN Y SOBRE UNA GELATINA CON CERVEZA CIBELES

Chef Miguel Ángel Mateos
Restaurante Raimunda

Elaboración

Para la teja de espirulina:

Mezclamos la harina, el agua, la espirulina y el aceite y vertemos en una sartén antiadherente a fuego alto hasta que desaparezca el aceite y aparezca la teja. Le damos la vuelta y retiramos.

Para el tartar de tuétano y ostras:

Desengrasamos el tuétano 24 horas en agua con hielo en la nevera y la cocemos escurrida a 80 grados junto al jengibre troceado y dejamos enfriar.

Cuando esté atemperado, lo troceamos en dados de 1x1 cm y colocamos en un bol frío, con baño María invertido.

Aliñamos con el tabasco, la yema de corral, la salsa perrins, el agua de las ostras filtrada, mezclamos bien, rectificamos y servimos al momento.

Emplatado

Sobre la gelatina colocamos el tartar con el mismo volumen que la media esfera, cubrimos con la cúpula de arcilla, colocamos la teja de espirulina, vertemos la grasa de wagyu y servimos.



Aquel Verano del 95, Historias del Kronen,
de Montxo Armendáriz