

# FLOR DE ESPÁRRAGOS BLANCOS, COLMENILLAS Y CRESTAS

**Chef Ramón Freixa**  
**Restaurante Ramón Freixa Catering**

Inspirado en el programa de Una noche en el torreón  
(Laboratorio de Astronomía & Pipas de Coco)  
28 y 29 de agosto



# FLOR DE ESPÁRRAGOS BLANCOS, COLMENILLAS Y CRESTAS

**Chef Ramón Freixa**  
**Restaurante Ramón Freixa Catering**

## Ingredientes (4 personas)

### Caldo de pato:

5 uds carcasas de pato  
5 uds carcasas de pollo  
1 ud cebolla  
1 ud zanahoria  
1 ud puerro  
1 cabeza de ajo  
2 uds tomate  
20 g aceite de oliva

### Salsa de pato:

400 g caldo de pato  
35 g mantequilla

### Setas de temporada:

120 g seta de verano

### Crestas de gallo:

120 g cresta de gallo confitada en aceite

### Dados de espárrago blanco:

120 g tallos espárrago blanco

### Salteado de colmenillas, setas y espárrago blanco:

120 g crestas de gallo confitada  
120 g seta de verano previamente cortada  
120 g dados de espárrago  
50 g salsa de pato  
15 g aceite de oliva  
1 g sal  
1 g pimienta negra molida



Laboratorio de Astronomía

Una noche en el torreón,  
Laboratorio de Astronomía & Pipas de Coco

### Crema de espárrago blanco:

400 g espárrago blanco pelado  
100 g leche  
50 g nata  
2 g sal

### Disco circular pasta brick:

1 paquete pasta brick  
30 g mantequilla derretida

### Flan de espárrago:

400 g crema de espárrago  
(elaboración anterior)  
3 g agar agar  
3 uds hojas de gelatina

# FLOR DE ESPÁRRAGOS BLANCOS, COLMENILLAS Y CRESTAS

**Chef Ramón Freixa**  
**Restaurante Ramón Freixa Catering**

## Ingredientes (4 personas)

### Espuma de espárrago blanco:

500 g crema de espárrago blanco  
(primera elaboración)  
25 g nata líquida al 35%

### Láminas de espárrago blanco:

8 uds tallos espárrago blanco grueso  
Pinzas de madera

### Flor de espárrago blanco:

4 uds disco de pasta brick  
32 uds láminas de espárrago blanco  
200 g espuma de espárrago blanco  
4 uds flor pensamiento blanca



## Elaboración

### Caldo de pato:

Tostar las carcasas de ave en un horno precalentado a 200°C.  
Limpiar todas las verduras, pelar y cortar en trozos regulares de 1 cm.  
En una olla, cocinar a fuego lento durante 10 minutos todas las verduras menos el tomate con el aceite de oliva, añadir el tomate y cocinar otros 10 minutos a fuego lento. Añadir las carcasas de ave previamente doradas y cubrir con agua caliente. Cocer durante 3 horas a fuego lento.  
Colar, mantener en frío para que la grasa solidifique y retirarla.

### Salsa de pato:

En un cazo metálico pequeño, añadir el caldo de pato y reducir hasta la mitad para obtener un caldo potente de sabor. Retirar del fuego y añadir la mantequilla fría. Mover con varilla hasta que ésta se integre por completo en la salsa.

# FLOR DE ESPÁRRAGOS BLANCOS, COLMENILLAS Y CRESTAS

**Chef Ramón Freixa**  
**Restaurante Ramón Freixa Catering**

## Elaboración

### Setas de temporada:

Limpiar las setas con agua fría y retirar toda la tierra que pueda contener. Cortar en trozos irregulares y reservar.

### Crestas de gallo:

Ecurrir las crestas y cortarlas del mismo tamaño que la seta de verano.

### Dados de espárrago blanco:

Pelar los espárragos con ayuda de un pelador. Cortar en dados de 0,5 cm aprox. Reservar entre papel húmedo para que no se oxide.

### Salteado de colmenillas, setas y espárrago blanco:

En una sartén antiadherente, comenzar salteando la seta con el aceite de oliva, seguido de la cresta de gallo y por último los dados de espárrago blanco, cuando todo esté bien cocinado añadir la sal y la pimienta. Por último, añadir la salsa de pato. Reservar hasta el momento del emplatado.

### Crema de espárrago blanco:

Envasar los espárragos (aprovechando también las puntas que nos sobraron de la anterior preparación) con el resto de los ingredientes.

Cocinar a 80°C vapor durante 1h.

Triturar en un robot de cocina y colar por un colador de malla fina.



Laboratorio de Astronomía

Una noche en el torreón,  
Laboratorio de Astronomía & Pipas de Coco

# FLOR DE ESPÁRRAGOS BLANCOS, COLMENILLAS Y CRESTAS

**Chef Ramón Freixa**  
**Restaurante Ramón Freixa Catering**

## Elaboración

### Disco circular pasta brick:

Separar las láminas de pasta brick y superponer unas con otras. Con ayuda de un corta pastas circular de 8 cm, cortar las láminas. Pintar estos círculos de pasta brick con la mantequilla y colocar láminas de pasta brick sobre estas pintadas. Disponer entre dos papeles de horno con peso encima y hornear durante 7 minutos en un horno precalentado a 180°C.

### Flan de espárrago:

Hidratar las hojas de gelatina en un recipiente con agua fría y hielos durante 2 minutos. En un cazo metálico, hervir la crema de espárragos, añadir el agar agar y mover con una varilla, agregar previamente escurridas las hojas de gelatina y cocinar todo durante 2 minutos (lo suficiente para que hagan efecto los estabilizantes). Disponer esta preparación en moldes circulares de silicona de 6 cm (con un grosor de 1 cm). Reservar en el congelador. Una vez congelados desmoldar y reservar en cámara hasta la hora del emplatado.

A la hora del emplatado colocar los flanes sobre bandeja metálica con papel sulfurizado en la base. Calentar ligeramente en un horno precalentado a 180°C durante 2 minutos.

### Espuma de espárrago blanco:

Retirar la boquilla del sifón. Triturar ambos ingredientes con ayuda de un brazo americano, colar por malla metálica y reservar en un sifón con dos cargas en frío.





# FLOR DE ESPÁRRAGOS BLANCOS, COLMENILLAS Y CRESTAS

**Chef Ramón Freixa**  
**Restaurante Ramón Freixa Catering**

## Elaboración

### Láminas de espárrago blanco:

Cortar los tallos de espárrago en trozos regulares 7 cm de largo, 1,5 cm de ancho y de 1 mm de grosor con ayuda de una mandolina.

Sujetar con la pinza de madera para que se pegue un extremo con el otro, intentar ir dándole forma regular de pétalo.

Reservar en cámara con la pinza hasta el momento del pase.

### Flor de espárrago blanco:

Ejercer presión en la parte curva de la lámina de espárrago blanco para que vuelva a coger forma circular de pétalo. Colocar sobre el disco 8 “pétalos” de espárrago para formar una flor.

En el momento del emplatado, rellenar los huecos de las láminas de espárrago blanco con la espuma de espárrago.

## Emplatado

Salsear la base del plato con el sobrante de la salsa de pato, sobre ésta y con la ayuda de un corta pastas de 6 cm, disponer el guiso de colmenillas, espárrago y crestas (ejercer presión para que quede fijo y plano); colocar encima el flan de espárrago blanco calentado previamente y sobre esta la flor de espárrago blanco.

Terminar con una flor de pensamiento blanco en el centro.



Laboratorio de Astronomía

Una noche en el torreón,  
Laboratorio de Astronomía & Píipas  
de Coco