

ARROZ VENERE CON GLASEADO DE MUJOL Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA



INGREDIENTES

200 g cebolla
200 g arroz venere
2 litros fondo de algas y anchoas
Grasa de pescado azul (opcional)
1 bote grande caviar de mujol
6 huevos de corral pequeños
Escamas de sal

FONDO DE ALGA Y ANCHOAS

20 g alga kombu
Lechuga de mar/polvo de bonito
20 g alga wakame
1 lata anchoas
2 tomates
½ hinojo
Agua mineral

ARROZ VENERE CON GLASEADO DE MUJOL Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA

MODO DE HACERLO

FONDO DE ALGAS Y ANCHOAS:

Colocar todos los ingredientes en una olla grande al fuego por espacio de una hora. Colar y rectificar de sal y pimienta. Mantener caliente.

Pelar y picar la cebolla en brunoise. Pochar en la grasa de pescado (opcional) o en un poco de aceite de oliva. Cuando esté dorada, añadir el arroz y el fondo de algas y anchoas.

Cocer durante unos 35 minutos, removiendo el arroz ligeramente. Colar y mantener caliente.

PRENSADO DE CAVIAR:

Con la ayuda de un colador fino y una cuchara sopera, prensar parte del caviar hasta conseguir un jugo denso. Mezclar con un poco de aceite de oliva y del agua de cocción del arroz, si fuera necesario.

HUEVO A BAJA TEMPERATURA:

Introducir los huevos en un roner o termo de cocción y cocer a 62° durante 25 minutos.

PRESENTACIÓN:

Mezclar el arroz venere ya caliente con el caviar de mujol. Servir un montoncito y en la parte central, poner un huevo a baja temperatura con unas escamas de sal. Alrededor, decorar con el prensado de caviar.