

NIU DE CASTANYES AMB OU DE CARABASSA I SALSES DE MONIATO

Per Castanya de Viladrau, del Receptari

Una recepta de tardor original, delicada i molt visual, pensada per sorprendre a taula. Purï de castanyes en forma de niu, ou de carabassa i cremes de moniato de colors.

Temps: 90 minuts + temps de repos

Dificultat: mitja

INGREDIENTS

- Castanyes, mantega i sal (per al pure)
- 1 carabassa petita, 1/2 ceba, 1/2 porro, 1 gra d'all
- 500 ml de brou de pollastre i 1 fulla de gelatina
- 1/4 de moniato blanc i 1/4 de moniato taronja
- Llet, oli d'oliva verge extra, sal i pebre negre
- 2 ous (per a les closques)

PAS 1

Bullim les castanyes fins que quedin tendres, les escorrem i les barregem amb una mica de mantega. Passem les castanyes pel passapurï fins que quedin en forma de petits fils. Reservem aquest purï per formar el niu al moment de muntar el plat.

PAS 2

Per preparar les cremes de moniato, coem els moniatos al forn fins que siguin tous. Separem la polpa del moniato blanc, la barregem amb llet, ho escalfem i ho triturem fins a obtenir una crema fina. Fem el mateix amb el moniato taronja. Reservem ambdues cremes.

PAS 3

Per preparar l'ou de carabassa, posem la fulla de gelatina en remull amb aigua freda. En una cassola amb oli d'oliva, sofregim la ceba tallada ben fina amb el porro i l'all.

PAS 4

Afegim la carabassa pelada i tallada a daus petits. La deixem coure uns minuts i incorporem el brou de pollastre. Deixem coure fins que la carabassa sigui ben tendra. Triturem fins a obtenir una crema fina.

PAS 5

En separem una part i hi desfem la gelatina escorreguda mentre la crema encara ãs calenta. Buidem amb cura les closques dels ous, les netegem bï i les omplim amb la crema de carabassa amb gelatina. Reservem a la nevera fins que la crema qualli.

PAS 6

Per muntar el plat, colïloquem el purï de castanyes en forma de niu. Al centre hi posem l'ou de carabassa desemmotllat amb cura. Acabem amb punts o traïsos de crema de moniato blanc i crema de moniato taronja, jugant amb els colors i les textures.

EL SECRET DEL XEF

Perquã el plat quedi mï's elegant, treballa el purï de castanyes amb passapurï i no amb batedora. Aixï aconseguirï s uns fils mï's delicats que recorden realment un niu. Deixa quallar bï l'ou de carabassa a la nevera perquã mantingui la forma en desemmotllar-lo.