



Huevo con caldo cítrico, huevas de salmón y sésamo

HUEVO CON CALDO CÍTRICO, HUEVAS DE SALMÓN Y SÉSAMO

DIARIODEGASTRONOMIA.COM ([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIODEGASTRONOMIA-COM/](http://diariodegastronomia.com/author/diariodegastronomia-com/)) x 19/03/2017

Tras el cierre definitivo de elBulli en 2011, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, que habían sido jefes de cocina en el mítico restaurante de Cala Montjoi (Roses, Girona), afrontaron un nuevo camino como chefs, y emprendieron un proyecto de restauración conjunto: Compartir, un restaurante con platos mediterráneos en el que concentrar toda su experiencia tras años liderando el restaurante más legendario de la historia.

Compartir (<http://es.compartircadaques.com/restaurante/>) nació en abril de 2012 y se convirtió en un proyecto muy personal de los tres chefs, con un formato donde los platos están pensados para compartir en el centro de la mesa, un proyecto consolidado con decenas de platos catalogados que se han convertido en nuevos clásicos. La oferta gastronómica podría definirse como una cocina con toques modernos para compartir, sin pretensiones vanguardistas. La esencia de Compartir está definida en su nombre, en ese verbo que indica una manera de socializar, de relacionarse, de vivir. Y esta característica es la que marca, asimismo, su oferta, pensada para cumplir este propósito.

“Desde siempre

hemos convivido con ese concepto tan mediterráneo y tan nuestro, que a lo largo de nuestra vida y de nuestra carrera profesional hemos visto cómo se concretaba en apuestas tan variadas como las tapas y los platillos compartidos, por no hablar de la fuente en medio de la mesa de la que se sirven todos los platos”.

Platos como este **Huevo con caldo cítrico, huevas de salmón y sésamo**, una receta ofrecida en **su primer libro, Compartir** (<http://diariodegastronomia.com/compartir-libro-tres-chefs-fueron-jefes-cocina-elbulli/>), editado por Planeta Gastro.

Ingredientes

Para el huevo cocido: 4 huevos de pollita, agua, sal.

Para los shitakes confitados: 24 shitakes pequeños, 100 gr de aceite de oliva suave, 10 gr de jengibre fresco, un diente de ajo, sal.

Para el caldo cítrico: 20 gr de alga kombu deshidratada, 10 gr de katsuobushi, 250 gr de agua, 20 gr de salsa de soja, 15 gr de zumo de limón, 0,3 gr de xantana.

Para el sésamo frito: 15 gr de sésamo negro, 5 gr de sésamo blanco, 100 gr de aceite de girasol, sal.

Otros: 40 gr de huevas de salmón salvaje, 8 hojitas de albahaca fresca, 8 hojitas de perifollo, 8 germinados de shiso verde, 10 gr de Caviaroli de aceite de sésamo, 1 limón, 20 gr de miso blanco.

Elaboración del huevo

Para el huevo cocido. Cocer los huevos en agua a punto de sal a 63°C durante 35 minutos al baño María. Sacar del agua y enfriar en la nevera.

Para los shitakes confitados. Cortar el pie de los shitakes. Escaldar los shitakes en agua hirviendo durante 5 segundos, escurrir y poner a punto de sal. En una cazuela, añadir el jengibre fresco y el diente de ajo machacados junto al aceite de oliva. Cuando empiece a dorar, añadir los shitakes, mezclar y retirar del fuego. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

Para el caldo cítrico. Juntar el agua con el alga kombu y llevar a ebullición. Retirar del fuego y dejar infusionar 10 minutos. Sacar el alga y llevar el caldo de kombu a ebullición, añadir el katsuobushi, retirar del fuego y dejar infusionar 15 minutos. Añadir la xantana, triturar con un batidor eléctrico hasta que no queden grumos y guardar en la nevera.

Para el sésamo frito. Juntar los dos tipos de sésamo y freír en el aceite de girasol partiendo de frío. Cuando el sésamo blanco empiece a tomar color dorado, colar y secar el exceso de aceite sobre papel absorbente de cocina. Poner a punto de sal y guardar.

Acabado y presentación

Calentar el caldo cítrico sin que se evapore. Calentar los huevos al baño María durante 2 minutos. Cascar los huevos uno a uno dentro de agua a punto de sal. Escurrirlos y secarlos sobre papel absorbente de cocina.

Colocar el huevo en el lateral de un plato soperero. Al lado poner 6 shitakes y, encima de cada uno, aprovechando el hueco del sombrero, aplicar un punto de miso blanco y repartir las huevas de salmón.

Repartir por la base del plato el Caviaroli de sésamo. Encima de las huevas de salmón, repartir las hierbas frescas. Poner el huevo a punto con unas escamas de sal y el sésamo blanco y el negro fritos. Terminar con un poco de piel de limón rallada encima del huevo.

Servir en una jarrita aparte el caldo cítrico caliente, que el camarero verterá delante del comensal.

RESUMEN



NOMBRE RECETA Huevo con caldo cítrico, huevas de salmón y sésamo

PUBLICADO EL... 2017-03-19

CALIFICACIÓN ★★★★★ Based on 0 Review(s)

HUEVO CON CALDO CÍTRICO, HUEVAS DE SALMÓN Y SÉSAMO

82%
Nota Final

Puntuación de los lectores 1 Voto

100%

[ARTÍCULO ANTERIOR \(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/CHORIZO-ESPANOL-VEZ-MAS-INTERNACIONAL/\)](http://diariodegastronomia.com/chorizo-espanol-vez-mas-internacional/)

EL CHORIZO ESPAÑOL, CADA VEZ MÁS INTERNACIONAL
([HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/CHORIZO-ESPANOL-VEZ-MAS-INTERNACIONAL/](http://diariodegastronomia.com/chorizo-espanol-vez-mas-internacional/))

[ARTÍCULO SIGUIENTE \(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/LA-CALIDAD-DEL-SUENO-CLAVE-ESTILO-VIDA-SALUDABLE/\)](http://diariodegastronomia.com/la-calidad-del-sueno-clave-estilo-vida-saludable/)

LA CALIDAD DEL SUEÑO, CLAVE PARA UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE
([HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/LA-CALIDAD-DEL-SUENO-CLAVE-ESTILO-VIDA-SALUDABLE/](http://diariodegastronomia.com/la-calidad-del-sueno-clave-estilo-vida-saludable/))

ARTÍCULOS RELACIONADOS



<http://diariodegastronomia.com/vinos-vestidos-con-fibras-vegetales/>

VINOS VESTIDOS CON FIBRAS VEGETALES
([HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/VINOS-VESTIDOS-CON-FIBRAS-VEGETALES/](http://diariodegastronomia.com/vinos-vestidos-con-fibras-vegetales/))
[DIARIDEGASTRONOMIA.COM](http://diariodegastronomia.com)

[DETALLES / AUTOR DIARIDEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIDEGASTRONOMIA.COM/](http://diariodegastronomia.com/autor/diariodegastronomia) x 30/06/2015



LOS MEJORES VINOS 2016, SEGÚN LA PRENSA ESPECIALIZADA
([HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/LOS-MEJORES-VINOS-2016-SEGUN-LA-PRENSA-ESPECIALIZADA/](http://diariodegastronomia.com/los-mejores-vinos-2016-segun-la-prensa-especializada/))
[DIARIDEGASTRONOMIA.COM](http://diariodegastronomia.com)

[\(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIDEGASTRONOMIA-COM/\)](http://diariodegastronomia.com/autor/diariodegastronomia-com/) x 10/01/2017