**Anzuelo de oro - RAVIOLI DE VIEIRAS RELLENO DE ARROZ CITRICO Y LANGOSTINOS CON BEURRE BLANC DE CAVA - 2010-10-11**

**Ingredientes**

|  |
| --- |
| * 1 cebolla nueva
 |
| * 1 pieza de apio bola
 |
| * El zumo de una naranja
 |
| **Para la beurre blanc de cava:**  |
| * 10 gr de chalota en brunoise
 |
| * 300 ml de caldo de cocción de mejillón
 |
| * 200 ml de cava
 |
| * 15 gr de mantequilla
 |
| * 1 gr de lecitina
 |
| **Para la emulsion de naranja:**  |
| * 1 l de zumo de naranja
 |
| * 100 ml de aceite de oliva virgen arbequina
 |
| * Estragon picado
 |
| **Otros ingredientes:**  |
| * Tobbikko Black (huevas de pez volador)
 |
| * Germinados
 |
| * Langostinos tigre (3 unidades), pelados y cortados en dados grandes.
 |
| **ELABORACION:**  |
| **Para las tapas del ravioli:**  |
| * Envasar al vacío las vieiras por separado en bolsas de 20 x 25, y espalmar hasta con seguir un grosor de 1 mm.
 |
| * Congelar y reservar hasta el momento del pase.
 |
| **Para el arroz:**  |
| * Rehogar la chalota, añadir el apio bola y el arroz rehogar 30 segundos mas y añadir el zumo de naranja,
 |
| * A los 7 minutos de ebullición extender en una placa y enfriar en abatidor para cortar la cocción o en su defecto congelador 5 minutos
 |
| * Reservar en la nevera.
 |
| **Para la nage de naranja:**  |
| * Lavar las verduras y cortar en mirepoix, añadir el zumo y las pieles de naranja, cubrir lo mínimo de agua fría y llevar al fuego.
 |
| * Cuando rompa el hervor retirar y dejar infusionar una hora y colar por una estameña de gasa.
 |
|  |
| **Para la beurre blanc de cava:**  |
| * Rehogar la chalota, añadir el cava y reducir a la mitad, añadir el caldo de mejillón y cuando rompa el hervor retirar, añadir la lecitina y mantequilla y turbinar.
 |
|  |
| **Para la emulsión de naranja y estragón:**  |
| * Reducir el zumo a 100 ml, y cuando este frío emulsionar con el aceite con ayuda de una varilla y echando el aceite en hilo, terminar con una pizca de estragón picado.
 |
|  |
| **ACABADO Y PRESENTACION:**  |
| * Sacar del congelador una tapa de vieira, cortar los extremos de la bolsa y sacar la tapa con cuidado y disponer en un plato para que se vaya descongelando
 |
| * Llevar al fuego la nage con el arroz, cuando este apunto terminar con el mascarpone los langostinos y un hilo de aceite arbequina.
 |
| * Disponer el arroz
 |