**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 |