

Panaché de verduras en texturas:

Tempura:

- 50g harina de trigo, 25g harina de maíz (maizena), 100g de agua fría, 1 cucharada de café de levadura química y sal
- Mezclar la harina con el agua y la levadura sin batir mucho. Reservar en nevera

Hortalizas para la tempura:

- Zanahoria en juliana y apio en juliana

Hortalizas para parrilla:

- 6 rodajas de calabacín de 1 cm de grosor, 1 pimiento rojo escalibado (se asa al fuego 5 min y se envuelve en papel de plata para acabar de asar), setas del tiempo (1 cm de grueso) y calabaza (en láminas de 1 cm de grueso)

Hortalizas hervidas a la inglesa:

- Judía perona, coliflor, brócoli... espárragos verdes



Romesco:

- 1 cabeza de ajos escalibados y pelados, 1 tomate pequeño escalibado y pelado, 1 pimiento chorricero remojado (recuperamos la carne), 15g de avellanas tostadas, 25g de aceite de oliva, 1cc de vinagre cavernet sauvignon, sal, cayena, cebolla y pimiento escalibado (opcional)
- Triturar los sólidos y emulsionar con el aceite y el vinagre. Rectificar la condimentación y la textura con agua si fuese necesario

Tártara:

- Mayonesa, 1 cuchara sopera de pepinillo en vinagre picado, 1 cuchara sopera de cebollita en vinagre picada, 1 cuchara sopera perejil picado, 1 cc de mostaza y sal

- Juntar todos los ingredientes y reservar en nevera

Salsa de soja y hinojo:

- Salsa de soja, hinojo, 1cc de azúcar
- Mezclar y reservar

Al emplatar:

- Pasar por tempura la mezcla de las hortalizas en juliana y freír n aceite de girasol a 170°C-180°C
- Marcar las hortalizas en la parrilla y si fuese necesario, acabar la cocción en el horno
- Calentar en agua salada las verduras cocidas a la inglesa
- Disponer en el plato las distintas verduras y acompañar con las tres salsas