

Percebes, coliflor, algas y clavelinas

(Ricardo Sotres, El Retiro)

Ingredientes

100 gr de percebes frescos

300 gr de coliflor

30 gr de nata

Cebolla

Algas variadas (wakame, lechuga de mar, espagueti de mar)

Flores para decorar: clavelinas (porque tienen sabor a pimienta y clavo)

Elaboración

Ponemos a cocer la coliflor en agua con un poco de sal y un “cascote” de cebolla para dar sabor. Cuando esté cocida la coliflor la sacamos, trituramos, añadimos la nata, salpimentamos.

Preparamos un cuscús de coliflor cortando ramilletes en trocitos pequeños que escaldamos un par de minutos en agua con sal.

Ponemos agua salada (70 gr por litro de agua) a hervir. Añadimos los percebes, contamos 20 segundos y sacamos. Pelamos.

Emplatado

En el fondo del plato disponemos una base de puré de coliflor. Sobre ella colocamos los percebes y añadimos el cuscús de coliflor.

Decoramos con unas algas y las clavelinas.