



INESPERADAMENTE
CRUJIENTE

MENÚ CRUJIENTE CREADO POR ROBERTO BOSQUET @chefbosquet PARA DOS PERSONAS

ENTRANTE

CREMA DE MELÓN CON JAMÓN

- **300g** melón
- **500g** caldo de pollo
- **200g** coliflor
- **100g** patata
- **50g** queso crema
- Sal
- **15g** aceite de oliva virgen extra
- **60g** jamón ibérico

- 1 Cortar el melón, la coliflor y la patata en trozos pequeños y cocer con el caldo de pollo durante 20 minutos.
- 2 Mientras, cocinar a la plancha el jamón y dejar que enfríe.
- 3 Cuando esté la verdura cocida, triturar junto con el queso crema, el aceite de oliva virgen extra y añadir una pizca de sal.
- 4 Con el jamón ya frío y crujiente, triturar y repartir sobre la crema antes de que pierda temperatura.

PRINCIPAL

TARTAR DE ATÚN
CON PIADINA DE QUINOA

PIADINA

- 100g quinoa
- 40g agua
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- Romero
- Pimienta

TARTAR

- 180g atún fresco
- 20g alcaparras
- 1/2 c/p mostaza dijon
- 1 c/s tamari
- 1 c/p aceite de sésamo
- 2 c/s aceite de oliva
- Pimienta negra
- 10g cilantro
- 10g copos de maíz
- 1g pimienta cayena en polvo
- 1 lima

- 1 Empezar por la piadina. Limpiar la quinoa hidratándola durante 3h en agua.
- 2 Escurrir y triturar junto con los 40g de agua.
- 3 Repartir sobre el papel de horno y hornear 8 minutos a 200°C con aire.
- 4 Sacar del horno, pincelar con aove, añadir pimienta y romero y hornear durante 10 minutos más.
- 5 Mientras, para el tartar, picar con el cuchillo el atún en dados y reservar en un bol.
- 6 Repetir después con el cilantro y las alcaparras, añadiendo todo al mismo bol del atún.
- 7 Añadir la mostaza, el tamari, los dos aceites y la pimienta negra.
- 8 Machacar los copos de maíz y mezclar con la cayena. Añadir todo al bol y mezclar bien.
- 9 Para emplatar, colocar en un aro el tartar, retirar el aro, añadir el zumo de una lima y cilantro picado y servir inmediatamente junto con la piadina.

POSTRE

MOUSSE DE CREMA
DE CACAO CON NUECES

- 80g dátiles sin hueso hidratados
- 80g leche
- 30g cacao
- 80g manteca de avellanas
- 15g aceite de coco
- 80g clara de huevo pasteurizada
- 70g nueces troceadas
- 80g nata montada

- 1 Triturar los dátiles, la leche, el cacao y la manteca de avellanas hasta obtener una textura cremosa.
- 2 Añadir el aceite de coco fundido y mezclar con la crema.
- 3 Montar las claras de huevo e integrar en la mezcla anterior con movimientos envolventes.
- 4 Añadir las nueces troceadas, mezclar ligeramente y repartir en vasos.
- 5 Refrigerar un par de horas.
- 6 Servir con una cucharadita de nata montada.

