

Receta para 4 personas

Por Michel Roth
Meilleur ouvrier de France
y Bocuse d'Or en 1991

500 g de pulpo

Para el caldo corto:

50 g de zanahorias
50 g de cebolla
50 g de puerro
1 rama de tomillo
1/2 l de vino blanco
2 dl de vinagre blanco
2 piezas de anís estrellado
sal/pimienta

Níscalos encurtidos:

150 g de níscalos pequeños
40 g de miel
30 g de vinagre balsámico
100 g de aceite de oliva
1 rama de tomillo
1 hoja de laurel
1 diente de ajo

Sorbete:

Pepino y *salvia elegans*

Acabado y presentación:

12 huevos de codorniz escalfados
2 huevos duros
1 manzana
1 lima
2 rebanadas de pan de molde con tinta de sepia
1 bandeja de brotes de shizo
2 higos frescos pequeños
1 bandeja de enoki



Preparación del pulpo:

Poner la guarnición del caldo corto en una cacerola, llevar al punto de ebullición y cocer el pulpo a fuego lento durante 45 minutos y, posteriormente, durante 3 horas fuera del fuego. Pelar el pulpo en caliente y luego envolverlo en un film. Meter en el congelador. Cortar con máquina cortadora y aliñar con aceite de oliva y limón.

Preparación de los níscalos encurtidos:

Calentar el adobo y verter sobre los níscalos crudos, guardar en la nevera durante 2 días.

Emplatado:

Colocar el carpaccio en el medio de plato, añadir los níscalos encurtidos, la manzana verde cortada en bolitas, los enokis crudos, el higo cortado en virutas, los huevos de codorniz escalfados, los huevos duros rallados, la lima rallada, el pan con tinta de sepia, los brotes de shizo y, para terminar, la bola de helado de sorbete de pepino y *salvia elegans* dispuesta en forma de croqueta.