



RECETA DEL RATA - PIL por Rafael Hidalgo

Esta receta es una fusión del tradicional Ratatouille realizado en corte brunoise y fusionado con un falso pil pil con langostino. De ahí su nombre con parte de ambas recetas.

Ingredientes:

para el rata

| | | |
|---------------|-----------|------------------------------|
| $\frac{1}{4}$ | unidad | berenjena |
| $\frac{1}{4}$ | unidad | calabacín |
| 1 | unidad | tomate |
| 1 | unidad | cebolleta |
| $\frac{1}{4}$ | unidad | pimiento rojo |
| $\frac{1}{4}$ | unidad | pimiento verde |
| 1 | cucharada | tomate frito |
| 1 | pizca | azúcar |
| | | sal y pimienta blanca |
| | | aceite de oliva virgen extra |

para el pil

| | | |
|---------|---------|------------------------------|
| 70 | cl | aceite de oliva virgen extra |
| 6 | unidad | ajos |
| 1 | unidad | guindilla |
| 200/250 | cl | caldo de pescado |
| 1 | chorro | nata de guisar |
| 1 | trocito | mantequilla |
| 20 | gr | harina |



para el emplatado

12 unidad langostinos salteados en sartén y flambeados con
whisky

chips de ajo
perejil o guindilla

Elaboración:

del rata

- Cortamos todas las verduras en brunoise y hacemos con un poco de aceite en una sartén. Salpimentamos.

del pil

- Ponemos el aceite a calentar a fuego lento con los ajos macerando en el mismo, cuando estén medio hechos añadimos la guindilla sin pepitas.

- Retiramos y dejamos enfriar para añadirle el caldo de pescado y movemos con varilla, añadimos un chorro de nata y seguimos moviendo.

- Por otro lado haremos un roux con la mantequilla y la harina e iremos añadiendo poco a poco a la mezcla anterior hasta que consigamos una textura para poder napar los langostinos y decorar el plato, esta mezcla debe de levantar.

del emplatado

- Cogemos una cuchara y decoraremos el plato con el pil.

- Con otras dos cucharas hacemos quenelles y colocamos en el plato.

- Dispondremos los langostinos sobre las quenelles y naparemos con el pil.

- Decoramos a gusto eligiendo el perejil o la guindilla mojada en aceite o los chips de ajo.

*Esta receta podrá sufrir modificaciones a la hora de elaborar el plato en directo en el concurso.