



FERNANDO  
AZAEL  
GÓMEZ

1.º  
PREMIADO

I TROFEO  
NOVELDA  
DE COCINA  
CON AZAFRÁN  
2 0 0 8



MEJILLONES  
EN  
ESCABECHE  
DE  
AZAFRÁN

Agua de azafrán  
5 gr. de azafrán  
120 ml. de agua

#### **Escabeche ligero de azafrán**

30 grs. de cebolleta picada  
30 grs. de puerro picado  
30 grs. de calabacín picado  
30 grs. de pimiento rojo picado  
70 ml. de aceite de oliva alberquita  
120 ml. de vinagre balsámico blanco  
100 ml. de agua de azafrán  
5 grs. emulsionante en pasta (sosa)  
2 clavos  
1 hoja de laurel  
Sal

#### **Gelatina de agua de mejillón**

800 ml. de agua de mejillón  
50 grs. de gelatina vegetal  
Sal

### **PREPARACIÓN**

Calentar el agua y agregar el azafrán tostado.

Pochar las verduras y agregar el vinagre, el clavo y el laurel, dejar reducir un poco y agregar el agua de azafrán, dejar enfriar, colar y agregar el emulsionante en pasta y batir con la licuadora de brazo.

Limpiar los mejillones y abrirlos en un cazo con agua, sacar los mejillones y enfriarlos en agua con hielo y reservar; el agua pasarla por un paño para que esté lo más limpia posible, agregar la gelatina y sal y llevar a ebullición, pasar a un descartable, dejar enfriar y cortar con mandolina.

Cortar los mejillones y agregarle las verduritas y reservar en una manga de plástico.

Turbinar todo en la termomix y colar.

Turbinar el pan en la termomix, hasta que quede un polvo, después pasarlo a una sartén caliente con aceite, dejar dorar y rallarle el ajo con una microplane, poner a punto de sal y reservar.

### **PRESENTACIÓN**

Con la gelatina, cortar finas láminas con la mandolina y rellenar los mejillones, rular como si de un canelón se tratase, disponer de dos canelones por plato.

En un lado del canelón, colocar las migas y de otro lado, el aire de perejil que, con ayuda de una licuadora de brazo, habremos hecho.

En el momento de servir, colocar el plato y en una jarrita, el escabeche de azafrán para dosificar en el plato.

#### **Mejillón**

Mejillones picados

#### **Aire de perejil**

70 grs. de perejil limpio  
1 diente de ajo  
40 ml. de aceite de oliva arbequina  
300 ml. de agua  
7 grs. de emulsionante en pasta  
8 grs. de lecitina  
Sal

#### **Migas**

250 grs de pan congelado (baggette)  
1 diente de ajo  
Sal