

TALLARINES DE CALAMAR DE LAS PITIUSAS

INGREDIENTES

4 calamares

Caldo de porc negro

Huesos de porc negro

Manitas de porc negro

Cebolla

Agua

Ajo

Tomillo

Nata de leche de cabra

Leche de cabra

Pimienta rosa

Vinagre de Hibiscus

Vinagre de hibisco

Flor de hibisco

Vinagre de manzana sin pasteurizar

Azúcar

Agua

Terminación del plato

Codium

Wasabi

ELABORACIÓN

1. Caldo de porc negro

Escaldar los huesos de porc negro 3 veces.

Incorporar manitas de cerdo negro, ajo, tomillo y agua.

Cocinar durante 10 horas.

Colar y reducir hasta que esté a punto.

2. Nata de leche de cabra

Fermentar la leche de cabra a temperatura ambiente entre 24 y 48 horas.

Separar el suero y la nata, reservar la nata.

Tostar la pimienta rosa en una sartén para sacar los aromas, luego añadir la nata y triturar.

Colar por un colador y guardar 24 horas.

3. Vinagre de Hibiscus

En un cazo, disolver el agua y el azúcar a 50 grados, añadir la flor de hibisco y dejar infusionar durante 24 horas.

Añadir el vinagre y dejar que se oxide durante 10 días a temperatura ambiente, tapado con una malla.

Si se quiere agilizar el proceso en 24 horas, colocar una bomba de pecera para potenciar el aire y así obtener más rápido el vinagre gracias al oxígeno.

