Chopito con aroma de cebolla, higo y oloroso y sopa de calamar

Dificultad:
media
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 8 Chopitos
- Cebolla confitada
- Crema de parmesano
- Caldo concentrado de calamar y pota blanca
- Pasta de higos secos con oloroso
- Higos secos para decorar
- Hojas para decorar

Para la cebolla confitada:

- 120 gr. de cebolla
- 30 gr. de aceite

Para la crema de parmesano:

- 100 gr. de cebolla
- 15 gr. de aceite
- 30 gr. de parmesano
- 10 gr. de nata
- sal

Para el caldo de calamar:

- 200 gr. de cebolla
- 150 gr. de calamar
- 20 gr. de vino blanco

- 250 gr. de agua
- sal
- maicena express

/ Preparación

Para la cebolla

- Ponemos la cebolla confitada en un cazo y la subimos de temperatura. Después la apartaremos del fuego y meteremos en ese mismo cazo dos chopitos (les quitaremos los ojos y la boca y dejaremos todo lo demás). Tapamos y lo dejamos reposar unos cinco minutos, ya que los chopitos se cocinarán con los vapores que suelta la cebolla.

Para los higos

- A continuación, iremos emplatando. En primer lugar, pondremos en el fondo del plato una crema elaborada a base de parmesano y cebolla. También pondremos una pasta hecha a base de higos secos y oloroso y una crema elaborada a base de arroz y tinta de calamar. Añadimos como decoración unos higos secos.

Para la sopa de calamar

- En el tiempo que hemos empezado el emplatado estarán cocinados los chopitos. Les quitamos la concha y los ponemos en el plato sobre la crema de parmesano. Añadiremos unas hojitas decorativas.

- El punto final de emplatado es el jarreo del caldo de calamar y pota, que se hace en mesa. Este caldo está elaborado con esa cebolla donde se han terminado de cocinar los chopitos, a la que añadimos calamares y pota blanca. La sopa resultante se reduce mucho y queda muy concentrada y oscura, con toda la esencia del chopito y la pota.

- La propuesta de José Álvarez es un plato de contrastes. Empezaremos comiendo la sopa, encontraremos la tinta de calamar, en otra cucharada los higos y los higos con oloroso, así como la crema de parmesano.