

# ESCUMA DE GRELOS CON LACÓN

## INGREDIENTES

GRELOS  
PATACAS  
NATA  
ACEITE  
LACÓN  
ÁGAR-ÁGAR  
CHOURIZO

## ELABORACIÓN

Colócanse os grelos nunha pota, lévanse a ebulición, sácanse e métense na auga con xeo para fixar a clorofila. Elimínase a primeira auga de cocción. Na mesma pota introdúcense o lacón, os grelos e o chourizo. Na metade da cocción, engádense as patacas.

Cando todo estea cocido, poñémonos a facer o noso lacón con grelos en versión moderna.

Para a espuma, trituramos os grelos con auga de cocción. Coamos a través do coadoiro chinés e engadimos 150 cc de nata. Despois, reservamos.

Para as labras de lacón, cortamos unhas lascas do propio lacón e introducímolos no forno ata que estean crocantes.

Para facer o aceite do chourizo, trituramos o chourizo con aceite de oliva de 0,4°.

Para o caviar de pataca, trituramos as patacas con auga de cocción, de forma que o resultado quede un pouco líquido. Quentamos e engadimos o ágar-ágar. Cunha pipeta, imos recollendo e deixámolo caer pinga a pinga sobre un recipiente que teña aceite de xirasol moi frío, conseguindo formas cilíndricas.

## MONTAXE DO PLATO

Quéntase a crema de grelos e introdúcese no sifón; póñense as dúas cargas de nitróxeno e axítase. Nunha cunca bótanse a espuma de grelos e as lascas de lacón, e engádense unhas gotas de aceite de chourizo.

Acompáñase de caviar de pataca.