

# Sabores Mitológicos DE ASTURIAS

## REY A LA SIDRA CON ALGAS Y ACEITE DE LANGOSTINO

[www.saboresmitologicos.es](http://www.saboresmitologicos.es)

ALEJANDRO URRUTIA / RESTAURANTE GALLERY ART & FOOD

### INGREDIENTES

\* 1 Rey

Para la salsa de sidra

\* 1 l de sidra  
\* 100 gr de glucosa

Para aceite de langostinos

\* Concentrado de marisco  
\* Aceite

Para el ravioli de patata-almeja

\* 1 patata  
\* 4 almejas

Para la salsa de tinta

\* 1 l de agua  
\* 100 gr glucosa  
\* 4 bolsas de tinta  
\* Sal

Para el crujiente de algas

\* 1 lata de fideos de mar

### PREPARACIÓN

Poner a cocer la sidra con la glucosa hasta que quede la textura deseada. Proceder igual con la salsa de tinta.

Para el crujiente de algas colocar las algas en un sil-pat a secar a 100° C y luego freir con aceite fuerte. Colocar en papel secante.

La patata la cortaremos en láminas muy finas con la cortafiambres y luego las pocharemos en abundante aceite. Abrimos las almejas y hacemos raviolis de patata-almeja. Las patatas rectificar de sal.

El rey lo limpiaremos y quitaremos las espinas, marcamos en la plancha y terminamos en la salamandra con fumet.

Decorar.

