

Focaccia de romero, tomates asados y falsas aceitunas negras

*Elaborada por **Rafa Perelló**, chef de Son Brull Hotel & Spa, en Pollença.*

Focaccia: 500gr harina. 1/2 cucharada azúcar. 1 cucharada de sal fina. 30 gr de levadura de panadero. 250 ml de agua caliente. 100 ml de aceite Solivellas. Romero fresco. Sal gruesa.

Disolvemos el azúcar con el agua y la levadura y reposamos 15 minutos. Ponemos la harina, la sal y la mitad del aceite en un bol grande y le vamos añadiendo la mezcla anterior. Amasamos durante 10 minutos; ponemos la masa en un bol engrasado y cubrimos con un trapo, dejamos fermentar durante una hora. Ponerla en una bandeja de horno sin manosearla demasiado y estirándola sobre la base, untamos con todo el resto de aceite Solivellas por encima, espolvoreamos de sal y las hojitas de romero. Introducimos en el horno precalentado a 220c° y dejamos que baje hasta 180c°, la cocemos durante 15-20 minutos.

Tomates asados: 8 tomates de ramillete. Sal. Aceite Solivellas. Azúcar.

Escaldamos los tomates y los pelamos, los pintamos con un poco de aceite y los espolvoreamos con sal y azúcar. Los introducimos en el horno encima de una rejilla a 95c° durante 2 horas. Una vez sacados los volvemos a untar de aceite de oliva virgen extra Solivellas.

Falsas aceitunas: 200gr de queso manchego. 250 ml de nata. 40gr de pimientos rojos asados. 30 gr de anchoas. Romero. 5 hojas de gelatina.

Hervimos la nata. La quitamos del fuego y la trituramos junto al queso y a las hojitas de romero hasta que quede una pasta bien fina, introducimos la gelatina y los diferentes ingredientes y los terminamos de triturar todos juntos. Hacemos unas bolitas del tamaño de una aceituna y las congelamos

Baño de las aceitunas: 1 l de caldo de ave. 35 gr pasta de aceituna negra. 2 bolsitas de tinta de calamar. 14 gr de kappa. Aceite de oliva virgen extra Solivellas.

Ponemos todos los ingredientes a hervir, lo colamos por un colador muy fino y añadimos la kappa (gelificante), calentamos nuevamente la mezcla y con ayuda de unos palitos bañamos una a una las esferas congeladas que hemos hecho previamente. Una vez descongeladas se pueden guardar en un bote de cristal con aceite de oliva virgen extra como si de unas aceitunas reales se tratara (solo unos días y en el frigorífico).

Para emplatar:

Cogeremos un rectángulo de focaccia, le pondremos por encima 3 o 4 tomates asados y 5 o 6 aceitunas, podemos decorar con un poco de hinojo marino o bien con unos berros y aliñaremos la mezcla con escamas de sal de Mallorca y aceite de oliva virgen extra Solivellas. Como si de un pan con tomate se tratara.