

## HUEVO A BAJA TEMPERATURA, PURÉ DE GUISANTE VERDE, BACON EN TEXTURAS Y LANGOSTINO CRUNCHY

Ingredientes (14 comensales):

**Huevos a baja temperatura y puré de guisantes:** 14 huevos, 800grs guisantes, 800 ml agua natural, sal, azúcar, aove.

**Para la bacon en texturas:** 200 grs bacon, maltosec, 3 cucharadas pankó, aceite girasol.

**Para el langostino:** 7 langostinos, fideos de arroz finos, 2 Claras de huevo, aceite para freír

### Elaboración:

Para los huevos: Cocer a 65 grados durante 35 minutos, enfriar y reservar.

Para el puré de guisantes: Triturar guisantes congelados y agua hirviendo hasta conseguir textura deseada. Salpimentar, colar y emulsionar con 75 ml aove suave

Para el bacon: Sofreír el bacon en tiras hasta que este crujiente. El aceite resultante mezclar con maltosec hasta que se haga un polvo. Triturar con 3 cucharadas de pankó y el bacon crujiente

Para el langostino: Pelar langostinos y cortar en dos. Pasar por clara de huevo y rebozar en los fideos de arroz. Freír en abundante aceite. Montar el plato.

## FALSO TOMATE DE CAUSA LIMEÑA DE ATÚN Y PIQUILLOS, AGUACATE Y TIERRA DE OLIVA NEGRA

Ingredientes (14 comensales):

**Para el falso tomate:** 1,5 kg patata cocida 3 cucharadas ají amarillo, salpimienta, aove, 300gs atún en conserva, 1 cebolla roja, cilantro, 4 cucharadas mayonesa, 600 grs pimiento de piquillo, 800grs agua, 30 grs Kappa

**Para la tierra de olivas negras** 300 grs olivas negras 40 grs de pankó

**Para el aguacate** 400 grs aguacate, 50 ml de aceite de oliva, Sal pimienta, zumo de media lima y cilantro.

**Elaboración: Para el tomate:** Triturar pimientos del piquillo y agua, añadir kappa y dejar reposar. Hacer un puré de tenedor con la patata, el ají amarillo, salpimienta. Mezclar atún, cebolla en brunoise, cilantro y mayonesa. Formar bombas de patatas con el relleno de atún. Envolver en film formando saquitos. Enfriar en nevera. Una vez frío retirar el plástico film, hervir la crema de piquillo, dejar reposar 5 minutos removiendo de vez en cuando. Sumergir unos segundos la masa de patatas rellena y dejar enfriar.

Para la tierra: Secar en microondas las olivas negras ligeramente picadas (aprox 10 minutos en dos tandas). Cuando estén duras triturar con el pankó.

Para el aguacate: Triturar aguacate junto con el resto de ingredientes. Meter en manga pastelera. Montar el plato.

## PAN CHINO DE SIFÓN CON TERNERA, QUESO AZUL Y SALSA TRUFADA

Ingredientes (14 comensales):

**Para el pan chino:** 4 huevos, 13 grs miel, 150 grs de agua, 290 grs harina, 60 grs azúcar, 3 grs bicarbonato.

**Para la salsa trufada:** 200 ml leche evaporada, 50 grs de tartufata, 2 grs xantana, 30 grs pasas, 300 ml caldo de pollo, 50 grs de nueces y sal pimienta al gusto.

**Para la albóndiga:** 400 grs de carne picada de ternera, 140 grs queso azul, 3 cucharadas de ajo molido, 2 cucharadas de cebolla seca molida, 1 cucharada de jengibre, 2 cucharadas de tomillo, sal y pimienta al gusto.

**Elaboración:**

Triturar todos los ingredientes de la masa del pan chino, colar y meter en sifón de litro con 3 cargas.

Para las albóndigas; hacer 16 bolas con el queso, mezclar carne con las especias secas. Envolver cada bola de queso con la carne y hornear 10 minutos a 180 grados.

Introducir un cazo hondo de unos 7 cm de diámetro en el aceite caliente. Cuando este caliente el cazo, retirar el aceite y rellenar la mitad del cazo con la masa del sifón. Colocar en el centro una albóndiga y terminar de cubrirla con más masa de sifón.

Introducir el cazo dentro del aceite. Cuando empiece a flotar la masa le iremos dando vueltas con ayuda de dos tenedores. Cuando coja un buen color, retirar y dejar escurrir.

Triturar todos los ingredientes de la salsa hasta conseguir una crema fina, calentar ligeramente al momento de servir.

Montar el plato con todos los ingredientes.

## CHEESE CAKE DE MELOCOTÓN 2.0

Ingredientes (12 comensales):

**Para el canelón:** 500 ml zumo de melocotón, 25 grs de elastic

**Para el Cheese cake:** 250 grs de queso mascarpone, 300 grs queso crema, 15 gr de azúcar glass, lima rallada y su zumo, una cucharadita de menta seca.

**Para la tierra de te macha y chocolate blanco;** 90 grs de chocolate blanco, 12 grs de té macha, 50 grs maltosec, 2 gr de sal

Petazetas

**Elaboración:**

**Para la pasta de canelón**

Hervir el zumo de melocotón y el elastic, verter sobre una bandeja hasta cubrirla entera y de unos 3 mm de grueso y reservar.

**Crema de cheese cake;** Batir todos los ingredientes del cheese cake hasta unificar.

**Para la tierra;** Fundir el chocolate blanco. Mezclar en un bol bien seco maltosec, té matcha y sal. Verter el chocolate fundido sobre el preparado anterior. Varillar hasta obtener la tierra.

Montar canelones con la pasta fresca de melocotón y la crema de queso, colocar en un plato sobre la tierra de chocolate y té y espolvorear con petazetas.

## ESFÉRICO DE YOGURT CON GELATINA DE MIEL

**Para el esférico;** 5 grs de alginato, 1 litro de agua mineral, 375 grs yogurt natural

**Para la gelatina de miel;** 45 grs de agua, 2 grs agar agar, 15 grs de azúcar, 90 grs de miel de naranjo.

Elaboración:

Para la gelatina de miel: Hervir todos los ingredientes junto al agar agar. Colocar en bandeja honda y dejar cuajar.

Para el esférico: Triturar el alginato con el agua y reservar. Batir el yogurt y crear la esferificación con el yogurt y la miel cuajada.

Montar en cuchara.



**¡Escanea el código y descárgate el dossier!**

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

---