



MENÚ
5



PREPARACIÓN
30-45 MIN



CANTIDADES PARA
4 PERSONAS



TEJA DE HUMMUS DE AGUACATE

Alejandro López Zaurín - Finalista en el I Concurso "El Aguacate en la Cocina"
Escuela de Hostelería TOPI (Zaragoza)

TEJA DE HUMMUS DE AGUACATE

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

HUMMUS DE AGUACATE

garbanzo
aguacate
ajo
chile seco
sal, aceite y pimienta blanca
Mezclamos todos los ingredientes y trituramos hasta conseguir la textura deseada. Reservar.

BIZCOCHO EN M DE AGUACATE Y PISTACHO

60 gr de pasta de aguacate
20 gr pasta de aguacate
120 gr claras de huevo
80 gr de yema
80 gr azúcar
25 gr harina "sin gluten"
Vaso de plástico
*Mezclamos todos los ingredientes y colar. Meter en sifón y dejar reposar.
Llenar medio vaso y meter 30 segundos al microondas.*

RESTO DE INGREDIENTES

Atún
Salmón
Pistacho
Salsa de Tomate + azafrán
Rabaneta
Cebolla de Fuentes
Aceite de oliva virgen extra "Goyesco"
Sal Maldón
Granadina
Teja de pan
Menta + Albahaca

*Cortamos el salmón y el atún y reservamos.
Espesamos la salsa de tomate con la xantana y añadimos una hebras de azafrán.
Cortamos la rabaneta y el pistacho, reservamos.
Impregnamos la cebolla con granadina y reservamos.
Teja de pan, lo cortamos bien fino y tostamos hasta que quede crujiente.*