



MENÚ

9



PREPARACIÓN
1 HORA 45 MIN



CANTIDADES PARA
4 PERSONAS



FALSO FOIE-GRAS DE AGUACATE AL CARBÓN DE YUCA

Alejandro Paz Morado - Finalista en el I Concurso "El Aguacate en la Cocina"
Centro Superior de Hostelería Mediterráneo (Valencia)

FALSO FOIE-GRAS DE AGUACATE AL CARBÓN DE YUCA

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

FOIE DE AGUACATE

Aguacate TROPS variedad hass.

Para el foie de aguacate, se cocera al vapor en el caldo dashi, siendo ahumado durante 8 minutos para que adquiriera una textura en boca similar a la del foie debido a la grasa vegetal del aguacate. Utilizaremos la variedad hass debido a su sabor y textura.

DASHI

50 Gramos kombu

12 Katsuobushi

1/2 Litro agua

Llevar a 60 grados el alga kombu durante 1 hora; quitar el alga kombu y subir a 80 grados, añadir 10 segundos el katsuobushi(copos de bonito seco) y retirar y colar.

MANTEQUILLA DE ALGAS

250 Gramos de mantequilla

50 Gramos lechuga de mar desalada y limpia

12 Gramos musgo irlandia/musgo morado

20 Gramos alcaparras

125 Ml de agua

En una saute derretir mantequilla y dejar tostar. Una vez adquirido el toque avellanado, añadir algas y alcapareas, y rehogar durante un tiempo. Añadir agua y cocer. Triturar, colar y reservar

AJOBLANCO DE TUPINAMBO

50 Gramos almendras

200 Gramos tupinambo

1 Diente de ajo previamente blanqueado

C/s aceite, sal y pimienta

3 Ml vinagre de vino blanco

60Ml de leche

C/s agua (60 ml aproximadamente)

Turbinar hasta obtener una crema sedosa y de potente pero sutil sabor.

CARBONES DE YUCA

500 Gramos yuca

C/s tinta calamar

C/s agua

Caldo de coccion aguacate y sus hojas

Osmotizar la yuca con el caldo de aguacate y hojas. Una vez osmotizada, cocer en tinta de calamar diluida en agua. Al cocer, secar en el horno a 120° durante el tiempo necesario (aproximadamente 1 hora)

LENGUAS DE PATO CONFITADAS EN ACEITE DE BRASAS

Lenguas de pato

Aceite de oliva

Lapsang suchong(te negro ahumado)

Confitar a 99° durante 1h 45 min y realizar un golpe fuerte de fritura final a 183°

GELATINA DE SALSA PONZU

Jugo de yuzu, naranja y pomelo

Vinagre de arroz

Vino botani(moscatel alejandria)

Salsa de soja

Azucar

EXTRAS

gonada de erizo de mar, brotes diversos y flores, ralladura del hueso del aguacate.

