



MENÚ
12



PREPARACIÓN
60 MIN



CANTIDADES PARA
4 PERSONAS



LINGOTE DE AGUACATE CON ESPONJA DE TOMATE Y CAVIAR CÍTRICO

Alicia Rodellar Román - Finalista en el I Concurso "El Aguacate en la Cocina"
Escuela Superior de Hostelería de Bilbao (Bilbao)

AGUACATE LAMINADO, RELLENO DE LANGOSTINO, CHALOTA Y JAMÓN

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

CREMA DE AGUACATE

3 und. Aguacates.
150 gr. Queso mascarpone.
COBERTURA DEL LINGOTE:
200 gr. Cobertura chocolate 55%.
200 gr. Manteca de cacao.

Abrimos los aguacates, sacamos el hueso, con cuidado y con ayuda de una cuchara separamos la carne amarilla de la verde y ponemos en distintos vasos para triturar. A cada vaso añadimos 75 gr de queso mascarpone. Trituramos, colamos la mezcla y las ponemos por separado en mangas pasteleras, reservamos en la nevera. Ahora cogemos el molde de los lingotes echamos spray antiadherente, quitamos el exceso con ayuda de un papel. Cortamos las puntas de las mangas y rellenamos los moldes. Primero ponemos la crema amarilla, damos unos golpes secos al molde para igualar, después ponemos la crema verde y volvemos a dar golpes para igualar. Ahora lo llevamos al abatidor de temperatura en modo congelación. Cuando esté congelado lo pasaremos por un baño de cobertura, pintamos con spray dorado, dejamos en la cámara para que se descongele el lingote por dentro y quede la textura de crema.

CRUMBLE:

GALLETA GALLETA CON CACAO:
50 gr. Mantecquilla 50 gr. Mantecquilla
83 gr. Harina 50 gr. Harina
33 gr. Azúcar 33 gr. Azúcar
21 gr. Huevo 21 gr. Huevos
- c.s sal 33 gr cacao en polvo
c.s sal

Para la masa de galletas juntaremos la harina con el azúcar y la sal, a esto añadiremos el huevo y amasaremos, introducimos la mantecquilla a temperatura ambiente. Amasamos bien hasta que todos los ingredientes estén integrados.

En la masa de galleta de cacao, en el momento que juntemos los ingredientes: harina, azúcar y sal, en este paso añadiremos también el cacao en polvo, mezclamos bien todos los ingredientes.

Por separado, una vez este la masa hecha, la estiramos con ayuda de un rodillo, entre dos papeles de horno.

Horneamos a 180°C durante 15-20 minutos.

Una vez la galleta este cocinada, la dejamos enfriar y la trituramos con ayuda de un robot.

El crumble junto a los sparkys los reservamos en un bol.

BIZCOCHO TOMATE:

200 gr. Huevo entero.
25 gr. Harina.
20 gr. Tomate liofilizado en polvo.

OTROS:

Sparkys.
4 und. Caviar cítrico.
Flores decorativas.
Spray dorado.

En un vaso de túrmix ponemos los huevos, añadimos la harina y el tomate en polvo y una pizca de sal. Todo esto lo trituramos hasta que quede todo bien integrado, colamos la masa y pasamos a un sifón. Añadimos dos cargas, batimos bien.

Cogemos 4 vasos de plástico, con 3 cortes en la base y los llenamos $\frac{3}{4}$ partes. Ponemos los vasos en el microondas a máxima potencia 35/40 segundos. Sacamos y ponemos boca abajo en una rejilla o borde de la mesa, para que no se humedezca.



INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

*En una cazuela al baño maría ponemos la cobertura junto a la manteca de cacao y vamos atemperando.
Cuando estén congelados los lingotes los bañaremos en esta mezcla ara crear la capa de "bombón".*

EMPLATADO

En la base de un plato, esparcimos un poco de la mezcla de crumble, encima ponemos el lingote.

En el lateral por detrás del lingote ponemos un trozo de esponja de tomate.

Abrimos la lima perlada y sacamos el caviar cítrico de su interior, con ayuda de una cuchara la dejamos caer por una esquina del lingote.

Terminamos con unas flores con azúcar. diversos y flores, ralladura del hueso del aguacate .