

Nombre de la receta:

Ajo blanco Aragonés con perlas de Aguacate y salmón ahumado

Ingredientes:

Para el Ajo Blanco aragonés: Ajo, Aceite del bajo Aragón, Almendra de Alcañiz, Agua, Pan de hogaza aragonés y Sal.

Para el Gel de Albahaca oscense: Agua, Albahaca de Huesca y Xantana.

Para la Perla de Aguacate: Aguacate, Lima, Infusión de Albahaca y Salmón Ahumado.

Para la cobertura de la perla: Manteca de Cacao azul y amarilla, Chocolate Blanco y Sal.

Para el Aguacate y Salmón ahumado: Tiras de Salmon fresco, Aguacate, Cascara de Aguacate y Romero.

Elaboración:

Ajo Blanco:

1. . Humedecer el pan de hogaza en agua.
2. . Una vez esté bien húmedo, escurrir y mezclar con la almendra troceada.
3. . Introducir en Thermomix con 3 dientes de ajo y sal.
4. . Añadir agua hasta que se haga una salsa espesa.
5. . Añadir aceite y corregir de sal.
6. . No colar, para que se aprecien pequeños trocitos de almendra.

Gel de Albahaca:

1. Poner a hervir agua, una vez rompa a hervir añadir las hojas de albahaca.
2. Dejar las hojas por 1 minuto y después sumergirlas en agua con hielo.
3. Triturar las hojas con unos cuantos hielos y agua.
4. Una vez quede todo bien triturado, colarlo.
5. Reservar una parte de la infusión para la perla de aguacate.
6. Añadir Xantana y remover hasta conseguir textura de gel

Perla de Aguacate:

1. Pelar un aguacate.
2. Poner en un vaso de batidora con el zumo de media lima y una pizca de sal.
3. Triturar y mientas añadir la infusión de albahaca hasta que quede un puré homogéneo.
4. Untar moldes de semiesfera en aceite y llenarlos con el puré con un corazón de salmón ahumado.
5. Meterlos al abatidor.

Para la cobertura:

1. Derretir chocolate blanco con manteca azul y amarilla hasta que quede un líquido verde.
2. Añadirle una pizca de sal
3. Sacar las perlas del abatidor desmoldar e introducir unos segundos en nitrógeno líquido.
4. Dejar reposar a temperatura ambiente y clavar en un palillo la semiesfera.
5. Bañar en la cobertura y dejar que se seque por fuera y derrita por dentro.
6. Decorar con una hojita de albahaca en el agujero que deja el palillo al retirarlo.

Para ahumar el Aguacate y el Salmón:

1. Cortar 2/3 de un aguacate y pelarlo con cuidado.
 2. Limpiar bien la cascara y quitar el agujerito que lo une con la rama.
 3. Cortar el aguacate y el salmón fresco en tiras del mismo tamaño.
 4. Colocar bajo la cascara en forma de "rosa" intercalando aguacate y salmón.
 5. Picar romero y mezclar con el serrín del ahumador de mano.
 6. Ahumar en el propio plato introduciendo el ahumador por el agujero de la cascara durante un máximo de 20 segundos.
 7. Decorar con pétalos de flores.
-
-