

# TERRINA DE AGUACATE Y PISTACHOS CON COMPOTA DE TOMATE Y CEBOLLA CARMELIZADA AL AROMA DE ALBAHACA

## TERRINA DE AGUACATE

- Ingredientes:

- 6 aguacates maduros
- 200 gr. pistachos pelados
- 200 ml. De moscatel
- ½ cucharada de pimienta
- Sal c/s
- 100 ml. Vinagre de Jerez
- 8 laminas de gelatina neutra

- Elaboración:

1- Pelamos los aguacates y extraemos toda la carne, lo envasamos al vacío con moscatel, pimienta, vinagre y sal.

2- Lo cocemos al vapor a 60 °C durante 30 minutos para infundir los ingredientes.

3- Una vez listo, ponemos a hidratar las hojas de gelatina en agua muy fría, cuando este hidratada la disolvemos en moscatel caliente y la añadimos al aguacate junto con los pistachos, metemos en el molde deseado y lo dejamos en el abatidor hasta que cuaje.

## COMPOTA DE TOMATE

- Ingredientes:

- Tomates limpios pelados 500 gr.
- Azúcar 500 gr.
- sal c/s

- Elaboración:

1- Escalfamos los tomates y los pelamos.

2- Cortamos los tomates a mirepoix y los pesamos añadimos la misma cantidad de azúcar que hay de tomate y dejamos reducir hasta que coja la textura deseada, rectificamos de sal

## GEL DE POMELO

- Ingredientes:

- Zumo de pomelo 300 ml
- Azúcar 300 gr
- Gelatina 8 laminas

- Elaboración:

1- Expressimos el zumo de los pomelos, y hacemos un tpt con el azúcar.

2- Ponemos en el fuego hasta que el azúcar se disuelva.

3- Hidratamos la gelatina y la añadimos a la mezcla anterior.

4- Metemos al abatidos, turminamos para dar aspecto de gel.

## CEBOLLA CAMELIZADA

- Ingredientes:

- 600 gr de cebolla
- Aceite de oliva virgen extra c/s
- Azúcar
- Sal c/s

- Elaboración:

- 1- Pelamos la cebolla y la cortamos a juliana.
- 2- Ponemos en la sartén con un poco de aceite a fuego muy bajo con un poco de sal y tapada.
- 3- Cuando la cebolla este transparente y brillante añadimos el azúcar y subimos el fuego.
- 4- Removemos y añadimos un chorro de vinagre hasta que se ponga dorada.

## ACEITE DE ALBAHACA

- Ingredientes:

- Albahaca
- Aceite de oliva virgen extra
- Piñones

- Elaboración:

- 1- Limpiamos bien las hojas de albahaca.
- 2- Las escalfamos, y luego las trituramos con los piñones ,a medida que vayamos triturando debemos añadir el aceite de oliva para que se mezclen.