CANELÓN DE AGUACATE, ESPUMA DE HINOJO Y AGUACATE, AIRE DE CÍTRICOS

Ingredientes para el canelón:

• Un aguacate.

• Cinco gambones.

• Yema de huevo.

• Sal.

• Pimienta negra.

• Un poco de zumo de limón.

• Medio ajo muy finamente picado.

Ingredientes para la espuma de aguacate:

• Tres zanahorias.

• Dos puerros.

• Un nabo.

• Un apio.

• Unas ramas de hinojo.

• Dos aguacates.

Ingredientes para las esferas de coral.

• Cabeza de los gambones.

• 250 ml. Aceite.

• Agua.

• 1 Gramo de Agar Agar.

Ingredientes para el aire de cítricos.

• Un pomelo.

• Dos naranjas, dependiendo del tamaño.

• Dos limones.

• Lecitina de soja.

• 50 gr de azúcar blanco.

PREPARACIÓN.

1. Se cortan las verduras forma de breza, se pone todo en una olla cubierto de agua y se le añade las ramas de hinojo. Se deja aproximadamente unos 30 minutos a fuego medio.

2. Mientras se hace el caldo para la espuma, se pelan los gambones y se dejan reservadas las cabezas. Una vez los gambones pelados, se cortan en trozos muy pequeños. Se le añade en un bol la yema de huevo, la sal, la pimienta negra y el zumo de limón y se mezcla todo hasta que quede uniforme.

3. Con las cabezas de los gambones, reservadas anteriormente, se dejan vacias, y con ese jugo haremos las esferas de coral. Una vez tengamos las cabezas vacias, lo pasamos por la batidora y se le añade un poco de agua hasta los 75 ml. Lo colamos, lo ponemos a hervir y cuando llegue a ebullición retiramos del fuego y se le añade un gramo de Agar Agar. Se deja enfriar hasta los 35 grados y ya podemos disponerlo en el aceite para crear las esferas. Ya tenemos terminadas nuestras esferas de coral.

4. A continuación, pelamos el aguacate y con un pelador sacamos unas lascas finas para poner hacer nuestro canelón, en este caso he necesitado 8 lascas. Una vez cortadas las láminas y sobrepuestas unas encima de otras, ponemos el tartar sobre la superficie creada para terminar nuestro canelón. Una vez hecho esto, enrollamos y ya lo tenemos listo.

5. Una vez tengamos el caldo para la espuma de aguacate, añadimos dos aguacates partidos en trozos grandes y unas ramitas de hinojo. Lo dejamos un par de minutos y pasamos a triturarlo todo.

6. Cuando lo hayamos triturado lo filtramos y lo disponemos en un sifón y de esta forma terminaremos nuestra espuma.

7. Una vez ya lo tengamos todo preparado, procedemos a hacer un aire de cítricos. Sacamos el zumo de la naranja, los limones y medio pomelo, lo ponemos todo en un vaso de batidora y añadimos dos o tres cucharadas de lecitina de soja. Los batimos todo y una vez estén incorporados todos los elementos llevamos la batidora a la superficie del liquido para formar una espuma ligera.