

TEXTURAS DE AGUACATE, SABORES AMARGOS Y TOQUES YÓDICOS

Ingredientes	Cantidad	Elaboración
Aguacate	5ud	<p>Aceite de aguacate: Pelar y quitar el hueso de 2 aguacates, hacer un puré con estos y cocer a fuego lento, unos 45 min, hasta que evapore toda el agua que contiene. Dejar enfriar y colar por un paño de algodón para extraer su aceite. Reservar.</p> <p>Brandada: Cocer una patata con piel, pelar una vez cocida y triturar junto con 1 aguacate y medio, saltear 100gr de bacalao con un poco de ajo y aceite y triturar junto a la mezcla de patata y aguacate, rectificar de sal y pimienta y emulsionar con el aceite de aguacate.</p> <p>Puerro confitado: Cortar cilindros de puerro de tres tamaños (2, 3 y 4 cm) y confitar al ronner 60°C 2 h, junto con aceite de oliva y de aguacate. Sacar de ronner y quitar las capas internas.</p> <p>Polvo de puerro y de piel de aguacate: Quemar en trozo de puerro al horno, sacar y triturar. Secar la piel de aguacate 4 horas a 70°C en el horno, sacar y triturar y mezclar los dos polvos.</p> <p>Polvo de aceite de aguacate: Mezclar 30ml de aceite de aguacate con 15 gr de maltosec y reservar.</p> <p>Veloute: Hacer un roux con la mantequilla y la harina e ir añadiendo el caldo de pollo hasta conseguir una crema, salpimentar y triturar con las espinacas tiernas y aguacate.</p> <p>Crujientes de arroz: Licuar 2 aguacates y cocer el arroz en este zumo, una vez cocido, colarlo y chafar el arroz con un tenedor, extender en bandejas de horno y dejar secar entre 4-5 horas a 70°C. Después cortar, y freír en aceite fuerte.</p> <p>Navajas: Pasar por la plancha unas navajas y ponerles un poco de zumo de limón. Cortarlas en taquitos de 1cm x 1cm.</p> <p>Taquitos de aguacate: Cortar taquitos de 1cm x 1cm.</p>
Patata	1ud	
Bacalao	100gr	
Arroz	50gr	
Puerro	80gr	
Navajas	1ud	
Limón	1ud	
Maltosec	15gr	
Caldo de pollo	100ml	
Mantequilla	15gr	
Harina	15gr	
Espinacas tiernas	20gr	
Sal	c/s	
Pimienta	c/s	
Aceite de oliva	c/s	
Vinagre de Jerez	25ml	
Flores	c/s	
Montaje		
<p>Para el montaje, hacer una vinagreta de jerez, aceite de oliva, de aguacate y el polvo de puerro y de la piel del aguacate, bañar los puerros y calentarlos. Rellenarlos de la brandada. Poner en la base del plato, la veloute y disponer a su alrededor, los daditos de navajas, de aguacate y el polvo de aceite de aguacate. Coronar 2 de los 3 puerros con los crujientes de arroz. Rallar un poco de limón encima del plato, espolvorear polvo de puerro y aguacate y decorar con flores.</p>		