

MOLE DE ALCACHOFA CON ALCACHOFA REBOZADA YEMA Y TRUFA NEGRA

PARA LIMPIAR LA ALCACHOFA

Ingredientes:

1 kg de alcachofas
1 l. de agua mineral
3 gr. de ácido ascórbico

Elaboración:

Mezclamos en un recipiente el agua mineral con el ácido ascórbico. Pelamos las alcachofas con la ayuda de una puntilla, recortando el corazón en forma circular (procurando dejarlo lo más grande posible) cortar la parte superior de 3 cm. de largo. Vaciamos la parte del centro de la alcachofa con la ayuda de un pelador. Introducir las alcachofas limpias en una bolsa de vacío mediana y añadir 150 gr. del agua con ácido ascórbico y envasar a 100% de vacío. Cocinamos en el horno al vapor a 100°C durante 17 minutos hasta que estén cocidas al punto. Sacar del horno y enfriar en agua con hielo. Reservar alcachofa para freír.

PARA EL LICUADO DE ESPINACA

Ingredientes:

100 gr. de espinaca baby

Elaboración:

Blanquear las espinacas en agua hirviendo durante 15 segundos y sumergir en agua con hielo. Triturar la espinaca con la misma cantidad del agua de enfriado, colar y reservar en frío.

PARA EL CALDO DE POLLO BLANCO

Ingredientes:

2,5 kg. de carcasa de pollo
750 gr. de gallina
3,75 l. de agua
13 gr. de sal
25 gr. de cilantro
25 gr. de hierbabuena

Elaboración:

Poner a fuego fuerte una olla grande con el agua. Introducir las carcasas de pollo, la gallina y la sal. Una vez que este hirviendo bajamos el fuego al mínimo y dejamos durante 4 horas aproximadamente. Retirar continuamente las impurezas formadas en la superficie. Colar. Introducir el cilantro y a hierbabuena, dejar infundir hasta que enfríe.

PARA EL MOLE DE ALCACHOFA

Ingredientes:

300 gr. de alcachofa limpia y cocida
300 gr. de caldo de pollo blanco
50 gr. de licuado de espinaca
50 gr. de aceite de oliva 0,4°
3 gr. de ajo
60 gr. de cebolla seca
120 gr. de tomatillo verde
15 gr. de poblano
8 gr. de cilantro
35 gr. de masa de maíz
70 gr. de agua

Elaboración:

En una olla calentar 25 gr. de aceite 0,4°, añadir el ajo, el cilantro, la cebolla en cubos, el poblano, el tomatillo cortado en cuatro y dejamos sofreír durante 20 minutos a fuego suave, una vez pasado este tiempo, añadir las alcachofas cocidas y volver a sofreír 5 minutos más, añadir el caldo de pollo y cocinar 5 minutos más. Triturar todo en thermomix y colar por el colador fino. Mezclar la masa de maíz con el agua hasta que la masa este totalmente diluida. En una olla calentar el resto de aceite y freír el mole, cocinar 5 minutos a fuego suave e ir añadiendo la masa diluida en agua hasta espesar. Rectificar de sal, colar y reservar. Fuera del fuego añadir el licuado de espinaca.

PARA EL REBOZADO

Ingredientes:

500 gr. de agua mineral
17 gr. de levadura fresca
60 gr. de trisol
300 gr. de harina floja
5 gr. de sal fina

Elaboración:

Juntar el agua con la levadura hasta que se disuelva. Juntar todos los ingredientes secos y añadirlos poco a poco y triturar con ayuda de un túrmix. Dejar reposar tapado con film a piel en un lugar caliente por una hora aproximadamente. Una vez que el rebozado este bien fermentado se quita el film y se guarda en nevera para enfriar. Una vez fría veremos que se separa el agua de la mezcla, retiramos esa agua con mucho cuidado. Mezclar con la ayuda de unas varillas y se guarda nuevamente en nevera. No puede coger calor una vez hecha.

PARA LA YEMA

Ingredientes:

10 u. de huevo de pollita
300 gr. de aceite de girasol

Elaboración:

Limpiar las yemas de huevo de pollita con mucho cuidado, separar toda la clara de las yemas, reservar en un tuper con aceite de girasol.

PARA EL POLVO DE CHILHUACLE ROJO

Ingredientes:

10 gr. de chile chilhuacle rojo seco
1 gr. de sal fina

Elaboración:

Juntar todos los ingredientes y triturar en el molinillo de forma que se obtenga un polvo fino. Disponer en un espolvoreado.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

20 gr. de trufa negra
300 gr. de harina floja

Pasar una alcachofa torneada por harina floja, quitar el exceso de harina y disponer una yema de pollita en la parte central de la alcachofa, espolvorear harina con ayuda de un tamiz pequeño arriba de la yema, quitar el exceso de harina y sumergir la alcachofa con la yema en el rebozado. Freír la alcachofa con el rebozado durante 55 segundos en aceite a temperatura de 190°C, sacar la alcachofa del aceite y secar con papel absorbente el exceso de aceite, espolvorear con el polvo de chile chihuacle rojo. Disponer en el centro del plato 40 gr. de mole de alcachofa y escudillar con una cuchara formando un círculo, colocar la alcachofa frita sobre el mole y con la ayuda de un microplane rallar trufa negra por encima.

NUBE DE TEQUILA Y POLVO DE HOJA SANTA**PARA LA NUBE****Ingredientes:**

150 gr. de claras
115 gr. de zumo de lima
80 gr. de almíbar base
70 gr. de tequila
2 gr. de sal
1 gr. de ralladura de limón
2,5 hojas de gelatina hidratada
3 u. de cargas de sifón

Elaboración:

Calentar a 35°C el almíbar base y diluir gelatina en él. Mezclar con los demás ingredientes en una varilla en un bol. Agregar la piel de lima y dejar infusionar 5 minutos y colar por un embudo. Colocar tres cargas. Reposar un mínimo de tres horas en agua y hielo antes de utilizarse, agitándose 10 segundos cada media hora.

PARA LA MALTODEXTRINA + SAL DE GUSANO**Ingredientes:**

25 gr. de maltodextrina
10 gr. de sal de gusano

Elaboración:

Triturar la sal de gusano en un molinillo. Mezclar con maltodextrina. Reservar en tuper con gel de sílice.

PARA EL POLVO DE HOJA SANTA**Ingredientes:**

5 hoja santa

Elaboración:

Cortar los tallos de las hojas. Escaldar en agua hirviendo diez segundos y sacar a un bol con agua y abundante hielo. Escurrir las hojas y colocar en el deshidratador a 40°C durante 24 horas. Triturar en molinillo. Reservar en tuper con gel de sílice.

PARA EL TWIST DE NARANJA

Ingredientes:

1 u. de naranja

Elaboración:

Sacar doce trozos de piel de la naranja con la ayuda de un pelador, sin la parte blanca. Reservar en un tuper entre papeles de cocina húmedos.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

10 hojas de naranjo separadas y limpias

Colocar un máximo de tres hojas de naranjo sobre un tronco intentando que estén lo más rectas posible. Agitar el sifón durante diez segundos y hacer una nube de 3,5cm dejándola caer sobre el tuper con la mezcla de malto con sal de gusano y empezar a mover de forma circular para empanar la nube y que quede de una forma redonda, sacar la mezcla con la ayuda de una cuchara de esféricos quitando el exceso de malto y sal de gusano.

Doblar un trozo de piel de naranja sobre la nube para extraer el aceite. Colocar con cuidado sobre la hoja de naranjo. Espolvorear polvo de hoja santa en la parte superior con ayuda de un colador fino.

GARIBALDI

PARA EL BORRACHO DE NARANJA

Ingredientes:

188 gr. de clara pasteurizada

350 gr. de zumo de naranja

88 gr. de ginebra

2,5 hojas de gelatina

38 gr. de yema pasteurizada

125 gr. de TPT

Ralladura de una naranja

Elaboración:

Calentar la yema junto con el TPT a 85°C. Añadir en caliente las hojas de gelatina previamente hidratadas y mezclar hasta que queden bien disueltas. Añadir el zumo de naranja, la ginebra y la ralladura de una naranja. Dejar infusionar con la ralladura durante 10 minutos sin colar. Verter todo en el sifón, cargar con 2 cargas y enfriar. Dejar reposar 2 horas en un baño con hielo. Probar la consistencia de la espuma, si no es la correcta añadir una carga más. Escudillar sobre los moldes del 60, previamente filmados por unos de los lados. Vibrar la espuma para que se asiente y meter al abatidor.

PARA LA CREMA DE TOFE

Ingredientes:

500 gr. de azúcar

1 l. de nata líquida

Elaboración:

Hacer un caramelo oscuro con el azúcar. Templar la nata para que no este fría. Una vez este el caramelo, ir añadiendo poco a poco la nata, hasta obtener un toffe. Dejar reposar durante una noche. Montar con la ayuda de una varilla, hasta obtener una textura ligera.

PARA EL AMARANTO SUFLADO

Ingredientes:

100 gr. de amaranto

Elaboración:

Calentar un cazo en la inducción a temperatura 7, una vez este caliente, poner el amaranto hasta cubrir el fondo del cazo, pero sin poner demasiado. Cuando comience a suflar el amaranto, tapar con otro cazo del mismo diámetro y empezar a mover para evitar que se quemé, cuando este todo completamente suflado, retirar y estirar sobre una bandeja. Dejar enfriar y guardar en un tuper con gel de sílice.

PARA LA REDUCCIÓN DE NARANJA

Ingredientes:

900 gr. de zumo de naranja

Elaboración:

Reducir los 900 gr. de zumo de naranja, hasta obtener 300gr.

PARA LA EMULSIÓN DE NÉCTAR DE NARANJA

Ingredientes:

150 gr. de reducción de naranja

30 gr. de aceite de girasol

20 gr. de aceite de oliva

10 gr. de base de xantana

Elaboración:

Emulsionar el néctar de naranja con la base de xantana, ir añadiendo poco a poco los dos aceites hasta conseguir una emulsión estable.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Hacer un pequeño agujero en la parte inferior del Garibaldi y rellenar el interior con la crema montada de caramelo. Voltar sobre el plato con el aro. Levantar ligeramente el aro y poner 2 cucharadas de amaranto suflado hasta cubrir toda la parte superior del Garibaldi, retirar el aro. Disponer en un lateral 25 cl. de néctar de naranja.