

REMOLACHA Y SARDINA

PARA LA REMOLACHA A LA SAL

Ingredientes:

200 gr. de sal gorda
500 gr. de harina común
300 gr. de agua
2 u. de remolacha grande pelada

Elaboración:

Hacemos una masa con la sal, la harina y el agua. Estiramos y envolvemos la remolacha pelada. Horneamos a 180°C hasta que la temperatura interior alcance los 90°C. Dejar enfriar.

PARA LA REMOLACHA SEMI-DESHIDRATADA

Ingredientes:

15 gr. de agua
45 gr. de vinagre de vino tinto
60 gr. de aceite de oliva
3 gr. de sal
2 gr. de tomillo
1 hoja de laurel
2 gr. de pimienta en grano
600 gr. de remolacha (sin puntas)

Elaboración:

Mezclamos el agua, vinagre, aceite de oliva y sal, mezclamos bien. Colocamos el tomillo, el laurel y la pimienta en grano en una estopilla. Ponemos la remolacha en una bolsa al vacío con el resto de ingredientes y sellar. Cocemos hasta que las remolachas estén tiernas. Enfriar en un baño con hielo. Pre calentamos el horno a 95°C.

Quitar las pieles de la remolacha, partir a mano las remolachas en trozos de 2,5cm. Colocamos las remolachas en una gastro con papel de hornear.

Deshidratamos alrededor de 3h y media, hasta que estén chiclosas y parezcan arrugadas, pero aun conserven algo de humedad. Dejamos enfriar a temperatura ambiente.

PARA EL PURÉ DE REMOLACHA

Ingredientes:

345 gr. de remolacha pelada y cortada finamente
2 gr. de sal
5 gr. de vinagre de vino tinto
Pimienta blanca al gusto

Elaboración:

Pelamos y partimos la remolacha muy fina. Colocamos en una bolsa al vacío y sellar. Colocamos en un cazo con agua y ponemos algo encima para que quede totalmente cubierto. Cocer hasta que estén blandas. Trituramos y añadimos la pimienta y el vinagre. Ajustar la sazón.

PARA LOS ENCURTIDOS DE REMOLACHA**Ingredientes:**

75 gr. de láminas de remolacha baby
53 gr. de vinagre de cabernet sauvignon
195 gr. de agua
4 gr. de azúcar
5 gr. de sal
1 gr. de pimienta blanca en grano
1 gr. de semillas de cilantro
1 cabeza de ajo
1 gr. de tomillo
¼ de hoja de laurel

Elaboración:

Pelamos la remolacha y laminar finamente en mandolina. Mezclamos todos los ingredientes en una sartén excepto la remolacha. Colocar en el fuego y llevar a ebullición. Añadimos las láminas en el líquido. Retirar del fuego y cubrir con film. Dejar enfriar.

PARA LA TEJA DE REMOLACHA**Ingredientes:**

120 gr. de remolacha cocida
20 gr. de azúcar
20 gr. de isomalt
5 gr. de glucosa

Elaboración:

Mezclamos todo en la Thermomix a una temperatura de 50°C y trituramos hasta que esté todo integrada. Colocamos en la forma deseada y cocer por 15-20 minutos a 120°C. Cuando este caliente colocar en forma de hoja.

PARA LA SALSA DE CRÈME FRAICHE**Ingredientes:**

400 gr. de crème fraiche
100 gr. de leche
Aceite de Oliva
Sal

Elaboración:

Mezclamos todos los ingredientes.

PARA EL ADEREZO DE REMOLACHA**Ingredientes:**

94 gr. de aceite de oliva
50 gr. de jugo de remolacha
5 gr. de vinagre cabernet sauvignon blanco
3 gr. de sal
1 gr. de pimienta

Elaboración:

Colocamos el jugo en un recipiente y añadimos la sal y la pimienta. Añadir entonces el vinagre, agregar el aceite y batir hasta emulsionar.

PARA LA SARDINA**Ingredientes:**

2 lomos de sardina

Elaboración:

Limpiamos las sardina y separamos los lomos. Cortamos los lomos por la mitad y cocemos ligeramente.

CAVIAR, RON, AGUACATE**PARA EL HELADO DE RON****Ingredientes:**

453 gr. de leche
183 gr. de nata
31 gr. de leche desnatada en polvo
100 gr. glucosa atomizada 21 DE
140 gr. de azúcar
8 gr. stab 2000
65 gr. ron Zacapa 23 años

Elaboración:

Mezclamos la nata y la leche, añadir poco a poco la caseína y la glucosa con el túrmix, calentar a 40°C en un cazo y agregar azúcar y el stab 2000. Llevar a 85°C. Batimos de nuevo con túrmix, enfriar a 4°C y dejar reposar 21 horas. Añadimos el ron frío (de frigorífico) y pasamos por mantecadora.

PARA EL PURÉ DE AGUACATE**Ingredientes:**

170 gr. de aguacate
8 gr. de zumo de limón
150 gr. de leche
Sal

Elaboración:

Pelamos y quitamos el hueso del aguacate, trocear el aguacate y colocar en un bol con el zumo de limón, mezclamos.

Poner en una batidora, agregar la leche y batir hasta que esté mezclado. Pobar y agregar limón y sal al gusto.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Hacemos una quenelle con el helado de ron y la colocamos en el centro del plato, al lado colocamos el puré de aguacate con una manga pastelera con boquilla rizada, finalmente ponemos el caviar en medio del helado y el puré.