

Moluscada con Martini y aire de fruta de la pasión.

Preparación

PARA LA MOLUSCADA Escurrir todos los moluscos y aliñarlos al gusto Cortar los cherrys y las aceitunas por la mitad y aliñarlos PARA LA BASE DE LA MOLUSCADA Hidratar previamente las hojas de gelatina Hervir el Martini y añadir las hojas de gelatina Colar y cuajar en un plato, dejando enfriar para que coagule PARA EL AIRE Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar Turbinar inclinando el líquido para poder crear un aire estable en la parte superior. TOQUES Rizar el cebollino Remojar las hierbas con agua y hielo y mantenerlas en un papel húmedo.

Ingredientes

PARA LA MOLUSCADA

4 mejillones escabechados
4 almejas
4 berberechos
4 tomates cherry
2 ud aceituna verde sin hueso

PARA LA BASE DE LA MOLUSCADA

100g martini
2 ud hojas de gelatina

PARA EL AIRE DE FRUTA DE LA PASIÓN

150g zumo de fruta de la pasión
100g de almibar TPT
250g agua
5g de lecitina

TOQUES

2 ud de brote de borraja
2 ud de cebollino
2 ud de perejil rizado
2 ud de flor de borraja

Utensilios

2 cazos medianos

1 tabla

bol 20cm de cristal

turmix

boles de vidrio pequeños

plato sopero bonito

motor de pecera

Instructor destacado



Jorge Bretón

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD