

Bombones de langostinos con toda su esencia

Por **talhase**

Creado **09/23/2010 - 13:05**

Enviado por talhase el Jue, 09/23/2010 - 13:05.

Tipo receta:

Marisco



[1]

BOMBONES DE LANGOSTINOS CON TODA SU ESENCIA PARA EL AJO BLANCO

Ingredientes

75 grs de almendra blanca

60 grs de pan del día anterior

25 grs de vinagre de jerez

100 grs de aceite de oliva

1 diente de ajo

4 dl de agua

Gelatina en hojas(La cantidad será de 2 grs por dl después de triturar los ingredientes y pasar por el chino

ELABORACIÓN

Triturar las almendras,el ajo, el vinagre, el pan con la sal y el agua. Añadir el aceite de oliva a chorro fino. Colar. Retirar 1/3 y calentar para disolver las hojas de gelatina previamente hidratadas en agua. Añadir el resto y verter en un tupper para que enfrié y gelatinice.

PARA EL LANGOSTINO

Ingredientes

3 langostinos por ración de un peso aproximado de unos 50 grs.

ELABORACIÓN

Pelar los langostinos quitando el cordón estomacal. Colocar entre dos papeles vegetales tapándolo con film y aplastar cuidadosamente hasta dejarlo bien fino.

Congelar.

PARA EL BOMBON

Ingredientes

1 dl de aceite de oliva
3 dientes de ajo
Gelatina de ajo blanco (Elaboración anterior)
Langostinos (Elaboración anterior)

ELABORACIÓN

Con un sacabocados hacer bolas de ajo blanco de unos 15 grs aprox aprox. Cortar todavía congelado el langostino con un aro de 7 cms. de diámetro Colocar el langostino encima del ajo blanco y dejar que vaya descongelando.

Calentar el aceite de oliva con los ajos hasta que estén dorados y retirar. Cuando el aceite este a unos 60 ° verter un poco por encima de los langostinos.

PARA EL GEL DE UVA NEGRA Y CEREZA

Ingredientes

150 grs de uva negra
50 grs de cerezas
0,4 grs de goma xantana

ELABORACIÓN

Retirar el hueso a las cerezas y triturar con las uvas. Colar prensando para obtener el liquido. Emulsionar en frio con la goma Xantana. Guardar en frío.

PARA LA ESENCIA DE LANGOSTINOS DE VINAROS

Ingredientes

10 cabezas de langostinos
1 cucharada de aceite de oliva.
1 dl de agua

ELABORACIÓN

Saltear las cabezas con el aceite de oliva y desglasar con un poco del agua.
Triturar y colar con un filtro.
Emulsionar con un poco de aceite de oliva.

PARA EL POLVO DE SETAS

Ingredientes

Trompetas de la muerte secas

ELABORACIÓN

Triturar las setas y pasar por un colador fino para obtener un polvo fino.

ADEMAS

3 cerezas por persona
5 almendras blancas por persona
Flor de cebollino
2 hojas de ostra por persona
Germinados de amaranto
Pensamientos
Caléndulas
Flor de borraja
(El tipo de flores puede variar dependiendo de la estacionalidad)

PRESENTACION

Colocar en el centro del plato una cucharada de gel de uva y cereza. Alrededor los bombones de Vinaros. Encima del Napar cada bombón con un poco de su esencia y un poco de polvo de trompetas. Colocar de forma armoniosa, las cerezas, las almendras, las flores y terminar con unos copos de sal maldon encima de cada bombón.

URL del envío:<http://www.anzuelodeoro.com/content/bombones-de-langostinos-con-toda-su-esencia>

Enlaces:

[1] <http://www.anzuelodeoro.com/content/bombones-de-langostinosjpg>