

ensalada de bogavante con pasta, trufa negra y salpicon de mango

Por **chefquick**

Creado **09/17/2010 - 11:55**

Enviado por chefquick el Vie, 09/17/2010 - 11:55.

Tipo receta:

Marisco



[1]

Ensalada de bogavante con pasta, trufa negra y salpicón de mango.

+ Ingredientes para 6pax de salpicón de mango.

20grs de pimienta verde????????0,06 €

20grs de pimienta roja????????0,06 €

2grs de cebollino picado fino?????.?.0,05 €

25grs de tomate maduro?????.?.0,40 €

30grs de mango a punto?????.?.0,21 €

5grs de aceite de crustáceos?????.0,025 €

1gr de sal fina????????????0,001 €

Total 0,806 €

Total por pax: 0,134 €

Elaboración:

pelar los pimientos con un pelador y picar en Brunoisse.

pelar el tomate, despepitar y picar igual.

cortar el mango pelado con la mandolina en lonchas finas y picar después a cuchillo como el resto.

mezclar todo con el aceite de crustáceos y el cebollino picado fino, rectificar de sal y reservar en un envase tapado al frío.

+ Ingredientes para el aceite de crustáceos:

1,5grs de pimienta de jamaica.

5grs de semillas de cilantro.

750ml de aceite de oliva suave 0,4°.

45grs de ajo.

5grs de perejil fresco.
1 hoja de laurel.
3grs de tomillo.
600grs de cabezas de crustáceos (cigalas)
30grs de salsa de soja.

Elaboración:

saltear las cabezas, pinzas hasta que se doren y estén secas, cubrir con el aceite y añadir todos los ingredientes, dejar a fuego muy lento máximo a 100°C durante durante 45?. Dejar reposar al menos 9hrs antes de colar.

después se conserva en bolsas de vacío o biberones en la cámara.

+ Ingredientes de la salsa de mayonesa verde:

30grs de hojas de perejil lavadas sin tallos???.0,025 €
30grs de hojas de perifollo lavadas sin tallos??..0,030 €
500ml de agua.
3grs de sal fina.
1kg de mayonesa?????????????..2,000 €

De esta marca salen 40 raciones. Coste por pax de mayonesa verde: 0,0513 €

Elaboración:

poner el agua con sal y una pizca de bicarbonato a hervir, una vez en ebullición, echar todas las hierbas verdes y escaldar durante 6??. colar reservando el agua y refrescar en agua fría con hielo. Meter en la thermomix y triturar, añadir un poco del agua de la cocción para formar el puré, una vez triturado fino pasar por una estameña y cubrir el puré de aceite de oliva, mantener en el frío donde aguanta tres días envasada al vacío o congelada directamente.

usaremos este puré de clorofila para dar color a la mayonesa.

+ crema de tartufo para 20pax a 0,31 € de coste.

en botes de 90grs?????????.???5,400 €
90ml de jugo de carne??????????...0,600 €
20grs Maicena expres?????????????.0,100 €
Total 6,100 €

Para

+ Ingredientes de la ensalada y plato final:

40grs de mezclum de mizuna, escarola, loyo rosso, hoja de mostaza, diente de león, canónigo, achicoria y ficoide glacial. 0,600 €
½ bogavante canadiense de 450grs ?2,50 €
10grs de emulsión de trufa negra?0,31 €
60grs de pasta cocida ?Lengua de Soucera?. 0,18 €
10grs de mayonesa de clorofila???..0,051 €
10grs de vinagreta de zumo de limón.(5grs) y soja(3grs) + 15grs de aceite de crustáceos, sal fina y togarashi(0,2grs)?????????..0,03 €
15grs de salpicón de mango?????..0,134 €
Coste total por pax 3,805 €

Montaje:

colocar en la base del plato el medio bogavante en rodajas y la pasta cocida con la emulsión de trufa negra, encima la ensalada lavada en agua fría y centrifugada y seca sobre papel, delante una raya de mayonesa de clorofila el salpicón de mango y la pinza del bogavante. Antes de salir aliñar con la vinagreta la ensalada y fuera- podemos decorar con una punta de perifollo.

URL del envío:<http://www.anzuelodeoro.com/content/ensalada-de-bogavante-con-pastatrufa-negra-y-salpicon-de-mango>

Enlaces:

[1] <http://www.anzuelodeoro.com/content/ensalada-de-bogavante-con-pasta-trufa-negra-y-salpicon-de-mango-0>