

Langostino 2011..

Por **cellini**

Creado **09/25/2010 - 12:55**

Enviado por cellini el Sáb, 09/25/2010 - 12:55.

Tipo receta:

Marisco



[1]

El Langostino de San Carles de la Rapita en texturas con mozzarella ; oro manzana y micro ?geans.

Para el Carpacio:

Zumo de limón 6 undades

Sal maldom 1c/s

Pimienta negra en molinillo c/s

Escamas de sal Maldon c/s

Bolsas de vacio. 1 und

Para el tartar de manzana granny

Manzana granny Smith 3 unid

Echalotte. 3 und

Aceite de oliva virgen extra 1 dl

Limón exprimido / ralladura de lima. 1 dl

Cloruro Calcico 6 grs

Alginato 3,3

Agua fría 1 litro

Zumo de manzana.1 litro

Jeringuilla. 1 und

Para el globo de mozzarella

Mozarella de bufala 2 und

Sifon isi 1 und

Polvo acrílico de oro 40 grs

Para la galleta de gamba

harina
Cabezas de gambas
Termomix
Papel Parafinado.
Espátulas
Para el langostino en TEMPURA

HARINA 1 KILOS
SOJA 1DL
HIELO 1 BOLSA
AGUA
SAL

Elaboracion:

Para el carpacio . Pelar los langostinos y meter en un sobre de vacio.Espalmar y congelar. Reservar

1) Para el globo.Meter en un bol de plástico y deshagoar con fracciones e 15 segundos?hasta conseguir una pasta homogénea y de color liso.Mezclar con el oro y con ayuda de un sifón hincharlo.

2) Para la Galleta de gamba.meter en un vaso de termomix y triturar con la hélice hasta conseguir una pasta homogénea.

3) Estirar con ayuda de una esptula y pasar un rodillo para estirala y dejarla lo mas fina posible.congelar. y reservar.Freir en el momento del pase..Segun necesidad.Con cuidado darle la vuelta mientras lo freimos a 190ºc con ayuda de un tenedor retirar los papeles.Con las peladuras levantar un aceite a 45º para infusionarlo y triturarlo para emulsinarlo y aprovechar .

4) Para el caviar.

Mezclar con el aginato y hacer el caviar o en su defecti mezclar co 6 gras de agar y con aceite de oliva cuajar por la mista técnica.(Del goteo).

..

Montaje y presentación:

En una pizarra negra disponer un carpacio en medio y al lado disponer el globo a un lado.Refreshcar con los micro-brotes.y los dados de manzana y el caviar.encima del globo poner una puntilla de oro y los micro brotes. Y unas gotitias de aceite de emulsionar las cabezas.sazonar el carpacio cobn la vinagreta de limón y el aciete de gambas.emulsionar el aire de mar y disponer el ?aire ? a un lado.y una chip al lado del globo.

URL del envío:<http://www.anzuelodeoro.com/content/langostino-2011-0>

Enlaces:

[1] <http://www.anzuelodeoro.com/content/langostino-2011>