

Por: Miguel Ángel Mateos



CookinBig

Espuma de Ajo, Queso, salmón y frambuesa



DIFICULTAD
ALTA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
20

Ingredientes

- 8 dientes de ajo blanco Big Garlic
- 15 frambuesas liofilizadas
- 15 pétalos comestibles
- 15 tiras de salmón ahumado de 5 gr
- 15 tiras de piel de Lima
- Sal
- Cebollino fresco
- 150 gr de crema de queso
- 25 gr de alioli
- 200 cl de Nata de cocinar

Paso a Paso

1. En una cazuela pequeña, confitamos los ajos en la nata a fuego lento, hasta que estén muy tiernos, sin que cojan color en el fuego, ni se queme la nata. Dejamos que se enfrié. Separamos una cuarta parte y colamos el resto en un sifón, cerrándolo y metiéndole dos cargas de gas y reservamos en la cámara.
2. Trabajamos un poco la crema de queso para que quede más ligera con la ayuda de unas varillas a temperatura ambiente y metemos en una manga pastelera con boquilla lisa y fina.
3. Cortamos en tiras pequeñas el salmón y las enrollamos sobre sí mismas.
4. Colocamos el alioli en un biberón y reservamos.

TERMINADO DEL PLATO:

5. En un platito de aperitivo colocamos como está en la foto, en la parte delantera un botón grande de crema de queso, sobre este un botón pequeño de alioli y una almendra laminada sobre él. A un lado colocamos una frambuesa liofilizada, al otro un rollito de salmón con una tira de cebollino y una de lima y en la parte de atrás, colocamos la espuma de ajo. Decoramos con un pétalo de flor y cubriremos con la crema de queso ligeramente.

CONSEJOS DEL CHEF:

- Es un aperitivo para comerlo de un solo bocado y degustar el conjunto, a la vez.
- Son sabores muy dispares, en un plato de bocado, que queda muy fino y sorprende por el conjunto y resultado final.