

Por: Miguel Ángel Mateos



Falsas Yemas de Ajo con Manitol



DIFICULTAD
ALTA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4

Ingredientes



- 4 dientes de ajo morado Big Garlic
- 200 ml de nata cocinar
- 15 gr zanahoria
- 15 gr de calabacín
- 10 gr de cebolla
- 80 gr pan de centeno o similar
- 100 gr de manitol en polvo
- 16 moras
- 8 hojas de cilantro fresco
- 2 flores comestibles
- Aceite de oliva extra virgen c/n
- Sal y pimienta negra molida

Paso a Paso

1. Pelamos los dientes de ajo y los laminamos lo más fino que podamos. Los pochamos a fuego lento con un chorrito de aceite, sin que cojan color.
2. Añadimos la nata, una pizca de sal y una pizca de pimienta y dejamos a fuego medio, removiendo lentamente, hasta que la nata espese. Retiramos del fuego, trituramos con la ayuda de una batidora y dejamos que se enfríe.
3. Cuando este frío, tendrá textura cremosa y lo introduciremos en una manga pastelera sin boquilla o nos ayudaremos de dos cucharas de café.
4. Colocamos papel film encima de la tabla y cortamos en rectángulos, colocamos una cucharadita de nuestra crema sobre dichos rectángulos de papel film, la envolvemos con los mismos, dándole forma como un diente de ajo y los meteremos al congelador durante 2 horas. Haremos 3 por comensal.
5. Pasado este tiempo, colocamos en un cazo el manitol en polvo a fuego medio y esperamos a que se quede líquido, transparente, en este momento debemos tener mucho cuidado y apartarlo del fuego, ya que ya ha alcanzado gran temperatura.
6. Sacamos nuestras yemas del congelador de tres en tres, les quitamos el papel film que las envolvía y con la ayuda de una aguja, las pinchamos y sumergimos en el manitol, sacándolas despacio. Repetimos dos veces este proceso y las dejamos sobre un trozo de papel de horno con cuidado, ya que ya se ha formado una capa crujiente y dura en el exterior, pero el interior es cremoso y frágil. Antes de sacar la aguja, soplaremos bien, para que se enfríe.
7. Repetimos este proceso con las demás yemas y reservamos.
8. Mientras, ponemos a fuego medio, la cebolla, la zanahoria y el calabacín cortados lo más fino posible y dejamos hasta que estén blandos, pero sin que cojan color.
9. Le añadimos un diente de ajo muy picado, lo pochamos todo ligeramente y añadimos también el pan cortado en dados pequeño y subimos el fuego.
10. Salteamos todo, añadimos sal fina y pimienta al gusto y retiramos del fuego.

TERMINADO DEL PLATO:

11. En un plato o bol pequeño, colocamos una base de nuestro salteado anterior (pasos 8, 9 y 10) y sobre éste, aún templado, colocamos cuatro moras pequeñas, tres yemas de ajo (como si salieran de la tierra) y decoramos con los pétalos comestibles.
12. Colocamos sal maldon sobre cada yema.

CONSEJOS DEL CHEF:

- Hay que tener muchísimo cuidado con el manitol caliente, si nos cae a la piel, nos puede hacer mucho daño, se enfría muy rápido actuando como una gota de plástico fundido en nuestra piel, quemando y solidificando muy rápido.
- Una vez fríos los restos de manitol en la cazuela, se quedara realmente duro. Para limpiar, lo ponemos con agua caliente o volvemos a calentar en el fuego hasta que se separe del fondo.
- Para la elaboración de la receta, podemos utilizar diferentes cremas y pralinés, como crema de queso Idiazábal o praliné de avellanas.