Almejas ocultas con caldo de espárragos trufados

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de espárragos trufados

Sal: A gusto
Aceite de trufa blanca: 15 cc
Espárragos Blancos: 10 Unidades
Caldo de espárragos: 100 cc
Aceite de oliva extra virgen: 25 cc

Cremoso de mostaza

Sal: A gusto
Guindillas: 10 g
Lacto bacilos: 50 g
Mostaza antigua Dijón: 15 g
Polvo de Almendras: 15 grs.
Yogurt Natural: 35 g
Mayonesa: 25 g

El pergamino

Harina De Arroz: 6 grs.
Fecula De Maiz: 4 grs.
Agua: 100 cc

Ensalada de verdolagas

Pepino: 1 Unidad
Salicornia: 10 g
Menta frita: 20 Hojas
Romeritos: 15 g
Brotes de coliflor: 8 A gusto
Avellanas tostadas: 10 grs.
Verdolagas: 16 Ramas
Semillas de Girasol: 10 g
Brotes de cilantro: A gusto

Mejillones y almejas

Vinagre de manzana: 14 cc
Ajo: 1 Diente

Laurel: 1 Hoja
Pimentón de la vera: 1 cda
Vino blanco seco: 150 cc
Almejas: 30 Unidades
Aceite De Oliva: 50 cc
Pimienta Rosa en Grano: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Mejillones y almejas

- En una sartén acomode las almejas y agregue 100cc de vino blanco, cocine a fuego medio, las almejas deben estar serradas, tape la sartén y cocínelas unos minutos, hasta que se abran, si hay alguna almeja que no se abra durante la cocción debe desecharla
- Terminada la cocción déjelas reposar sobre un colador para que deseche el líquido
- Reserve el líquido de la cocción.
- Pele el *ajo* y córtelo en rodajas.

Cremoso de mostaza

- En un bowl coloque la *mostaza* antigua de dijón, el polvo de almendras, la *mayonesa*, *guindilla* picada, yogurt y por ultimo lacto bacilos, sazone con sal y mezcle
- Reserve hasta el momento de emplatar.

Crema de espárragos trufados

- Quite la cabeza de los espárragos, luego corte los tallos en dos.
- En una licuadora coloque los tallos de espárragos y el caldo, incorpore aceite de oliva y de trufa blanca, sazone con sal y licue, cuele.

El pergamino

- En un bowl mezcle agua con fécula de maíz y *harina* de *arroz*.
- En una sartén de teflón fría coloque una pequeña porción de la preparación y cocine a fuego mínimo, como si fuese una *crepe*, debe obtener una lamina bien fina
- Una vez que se despegue solo retire y forme el resto.

Armado

- Quite las almejas de la valva, colóquelas en un bowl y resérvelas con un poco del líquido de la cocción.
- Prepare el escabeche, en una sartén caliente con aceite de oliva dore las rodajas de *ajo*, cuando comiencen a tomar *color* incorpore el *pimentón* de la vera, mueva la sartén y enseguida desglace con los 50cc restantes de vino blanco, incorpore la hoja de *laurel* y deje que hierva durante 1 minuto a fuego medio, pasado el minuto cuele.
- En un bowl coloque el líquido obtenido de la preparación del escabeche y agregue las almejas.

Presentación

- En el plato de presentación sirve una cucharada de cremoso de *mostaza*, encima acomode unas almejas al escabeche, acompañe con las verdolagas, hojas de *menta* frita, brotes de *cilantro* y *coliflor*, el pepino previamente cortado en fina juliana, avellanas, *salicornia*, pipas de girasol, y romeritos.
- Decore con un pergamino colocándolo encima de la preparación, por ultimo bañe el pergamino con la *crema* de espárragos trufados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/almejas-ocultas-con-caldo-de-esparragos-trufados