Ancas de rana fritas, salsa verde de perejil y mousse de ajo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Ancas de rana: 16 Unidades
Perejil: 1 cda.
Harina: 100 grs.
Manteca: 1 k
Pimienta: A gusto
Tomillo: 5 g

Colorante vegetal natural

Agua: 20 cc
Perejil: 100 g

Decoración

Perejil: 15 g

Manteca compuesta

Manteca: 200 g
Colorante Vegetal Natural: 2 cdas.

Mousseline de ranas

Sal: A gusto
Crema de leche: Cantidad necesaria
Claras de huevo: 2 Unidades
Carne de Rana Reservada:

Puré de ajos

Sal: A gusto
Ajo: 2 Cabezas
Agua: Cantidad necesaria

Relleno

Ajo: 15 Dientes

Salsa verde

Sal: A gusto
Manteca Compuesta: 200 g
Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 300 cc

Timbal de ajos

Puré de Ajos:
Sal: A gusto
Mousseline de Ranas:
Manteca: 1 cda.
Pimienta: A gusto

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Separe las ancas, quite la carne que se encuentran en la parte anterior y limpie bien el *hueso* .
- Reserve la carne separada del *hueso*.
- Hidrate en agua durante 12 horas.
- Pique finamente el **perejil** y el *tomillo*.
- Clarifique la *manteca*.
- En una platina mezcle la *harina* con la sal, la pimienta y las hierbas picadas.
- Reboce las ancas de rana en esta mezcla.
- Fría en la *manteca* clarificada.
- Escurra sobre papel absorbente.

Puré de ajos

- Blanquee los ajos en agua hirviendo con sal, cuele y pele.
- Hierva los dientes de **ajo** en agua salada durante 7 minutos.
- Recambie el agua y cocine nuevamente 7 minutos.
- Repita este proceso 5 veces.
- Procese y reserve.

Mousseline de ranas

- Procese la carne de rana reservada con las claras.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue la *crema* de leche y procese un poco más.

Timbal de ajos

- En un bowl mezcle el puré de ajos con la mousseline de ranas
- Condimente con sal y pimienta
- Pase por un *tamiz* de malla fina.
- Rellene un timbal enmantecado hasta 3/4 de su capacidad.
- Tape con papel aluminio, y cocine a baño María en el horno.

Colorante vegetal natural

- Lave y separe las hojas del *perejil*.
- Procese finamente las hojas con agua.
- Vuelque sobre un lienzo, exprima con la ayuda del lienzo hasta obtener todo el *jugo*.
- Pase este *jugo* a una *cacerola* y caliente a 70ºC, sobre fuego bajo hasta que separe.
- Con la ayuda de una cuchara separe el gel de clorofila y pase a un bowl.
- Reserve tapado en la heladera.

Manteca compuesta

- Mezcle la *manteca* pomada con la clorofila hasta unificar el *color*.
- Reserve en la heladera.

Salsa verde

- Reduzca el vino blanco con sal y pimienta a la mitad de su volumen.
- Baje el fuego e incorpore la *manteca* compuesta.
- Mezcle hasta que se emulsione.

Decoración

- Lave y separe las hojas de *perejil*.
- En una sartén caliente el aceite a 140ºC y cocine las hojas de *perejil*.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Realice un espejo con la salsa en el costado de un plato, encima sirva las ancas
- En el otro costado disponga el timbal de ajos.
- Decore con las hojas de *perejil* fritas.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/ancas-de-rana-fritas-salsa-verde-de-perejil-y-mousse-de-ajo