

Asadillo de berenjenas con helado de panceta ahumada, nube de nueces y carpaccio de ceps



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Asadillo de berenjenas

Berenjenas: 4 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Menta picada: 2 cda.

Perejil picado: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Helado de panceta

Leche: 200 cc

Yemas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Glucosa: 1 cda.

Panceta ahumada: 400 g

Crema de leche: 250 grs.

Menta fresca: 1 Ramas

Sal gruesa y pimienta: A gusto

Sal y pimienta negra: A gusto

Nube de nueces

Portobello: 5 Unidades

Vinagreta de aceto: A gusto

Sal y pimienta negra: A gusto

Aceite De Oliva: A gusto

Nueces: 200 g

Puré liquido de portobellos

Portobello: 7 Unidades

Caldo de verduras: 1 Taza

Crema de leche: 1 Taza

Sal y pimienta blanca: A gusto

Aceite De Oliva: 3/4 Taza

Agar agar: 1/2 cda.

Varios

Mix de brotes: A gusto

Preparación de la Receta

Asadillo de berenjenas

- Ase las berenjenas directamente sobre el fuego, una vez que comiencen a ahumarse sin quemarse retírelas y colóquelas sobre una placa, sazone con sal gruesa, pimienta y aceite de oliva, cocínelas en horno precalentado a 200°C hasta que estén tiernas.

Helado de panceta

- Corte la **panceta** en dados.
- Lleve una olla al fuego y una vez que tome temperatura agregue el aceite de oliva y la *panceta*
- Cuando este dorada retire el excedente de aceite, coloque la *panceta* nuevamente en la olla, lleve al fuego hasta que tome temperatura, retire del fuego y agregue la mitad de *crema* de leche y la mitad de leche, coloque nuevamente sobre el fuego, sazone con sal, pimienta y la *menta*, deje que rompa hervor, retire del fuego e incorpore el resto de leche, *crema* de leche y la glucosa, mezcle bien hasta disolver la glucosa
- Añada luego las yemas, mezcle hasta romper el ligue, lleve nuevamente al fuego, mezcle unos minutos y retire
- Vierta la preparación en un bowl, cubra con papel film y realice unos orificios para que salga el vapor, luego deje reposar en la heladera durante aproximadamente 24 horas.

Puré líquido de portobellos

- Corte los portobellos en cuartos y colóquelos en la licuadora junto con la mitad de caldo de verduras, la *crema* de leche, el *agar agar* y sazone con sal y pimienta, licue e incorpore el resto de caldo y la mitad del aceite de oliva en forma de hilo, licue hasta obtener un puré liso y luego tamice
- Vierta el puré en una olla y lleve a fuego mínimo, sazone con sal, pimienta y agregue el resto de aceite, mezcle y una vez que tome temperatura retire del fuego.

Nube de nueces

- Ralle las nueces.
- Corte los portobellos en finas láminas de forma circular hasta llegar a los hilos.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo del helado de *panceta*, retire de la heladera y cuele reservando el líquido, vierta este en la maquina de hacer helado y trabájelo hasta conseguir la textura deseada.
- Retire las berenjenas del horno, quite los extremos y luego pélelas
- Córte las en trozos y sazone con sal, pimienta, *menta*, *perejil* y aceite de oliva.

Presentación

- Sobre un plato dibuje un círculo con el puré líquido de portobellos, en el centro acomode tres laminas de portobellos superpuestas en forma circular, sazone con sal, pimienta, aceite de oliva y vinagreta, encima disponga un trozo de *berenjena* y nuevamente tres finas laminas de portobellos.
- Decore con el mix de brotes y espolvoree con la nube de nueces.
- Acompañe con una bocha de helado de *panceta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/asadillo-de-berenjenas-con-helado-de-panceta-ahumada-nube-de-nueces-y-carpaccio-de-ceps>