Bombón de Quinoa con Damascos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Canela: 2 Ramita
Damascos en almíbar: 160gr Unidades
Leche Condensada: 130 cc
Zest de naranja: 1 Unidad
Crema chantilly: 160 grs.
Leche: 300 cc
Azucar: 30 grs.
Quinoa: 200 g
Zest de limón: 1 Unidad
Cola de pescado: 2 1/2 Hojas

Helado de aceto balsámico

Crema: 250 cc
Azucar: 100 grs.
Reducción de aceto balsámico:
Leche: 150 cc
Yemas de huevo: 4 Unidades

Ragout de damascos

Clavo De Olor: cdita.
Almibar: 150 cc
Zest de naranja: 1 Unidad
Triple-Sec: 50 cc
Mantequilla: 50 grs.

Reducción de aceto

Aceto balsámico: 160 cc
Oporto: 40 cc
Azucar: 30 grs.
Miel: 30 grs.

Varios

Zeste de naranja confitado:
Hojas de menta:

Preparación de la Receta

- Lave la **quinoa** varias veces en abundante agua fría hasta que no haya más espuma.
- Lleve la leche al fuego junto con el zeste de *limón* y *naranja*, azúcar y canela
- Deje *hervir*.
- Añada la *quinoa* y deje cocinar durante 20 minutos.
- Coloque el colapez a hidratar en agua tibia.
- Coloque en un baño maría y derrita bien.
- Filtre los damascos y reserve el *almíbar*
- Pique.
- En un bowl coloque la *quinoa* cocida, la leche condensada, añada el colapez disuelto y mezlce bien.
- Añada los damascos picados, la *crema* chantillí y mezcle con movimientos envolventes.
- En una placa con film en la base coloque la mezcla cubra con film y refrigere.
- Retire y corte con un crotapastas *redondo*.

Reducción de aceto

- Coloque todos los ingredientes en una olla caliente y deje cocinar a fuego medio hasta que se reduzca a la mitad.
- Retire y deje enfriar.

Helado de aceto balsámico

- Lleve al fuego la *crema* y la leche.
- Bata las yemas con azúcar a blanco.
- Añada la leche y *crema* a las claras batidas, mezcle, vuelva al fuego y cocine revolviendo hasta que nape la cuchara.
- Retire del fuego y deje enfriar.
- Coloque en la máquina de helados y deje trabajar por aprox
- 20 minutos hasta que esté listo.
- Rocíe el helado con la reducción de *vinagre* balsámico y reserve.

Ragout de damascos

- En una sartén caliente con *manteca* saltee los damascos picados.
- Añada la cáscara de *naranja*, el clavo de olor, flambeé con el triple sec, deje evaporar el alcohol y termine con el *almíbar*.
- Deje cocinar a fuego medio hasta reducir

Presentación

- Coloque el bombón de *quinoa* en el entro del plato, coloque encima el helado.
- Acompañe con e ragout de damascos caliente.
- Decore con zestes de *naranja* caramelizadas y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bombon-de-quinoa-con-damascos