

Brocheta de mar sobre su espuma

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina tempura: 100 g

Salmón: 200 grs.

Salsa de soja: 150 cc

Semillas de sésamo: 50 g

Agua: 3 cdas.

Langostinos: 200 g

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Vieiras: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 20 cc

Espuma de mar

Sal y Pimienta: A gusto

Gelatina sin sabor: 7 grs.

Fumet de pescado: 500 cc

Fideos de soja

Azafrán: 1 Cápsula

Fideos de soja: 200 g

Varios

Aceite de remolacha:

Aceite de albahaca:

Ciboulette:

Preparación de la Receta

- Pele los *langostinos* y deje la cabeza y la cola.
- Limpie las *vieiras*.
- Corte el *salmón* en cubos.
- Remoje los palitos de brochetas en agua.

- En un plato coloque salsa de soja.
- En un bowl coloque, agua fría, añada la *harina tempura* tamizada de a poco y con un batidor de alambre bata hasta obtener una pasta cremosa.
- En un palito de brocheta coloque dos trozos de *salmón*, dos vieiras y un langostino
- Repita hasta completar.
- Pase una brocheta por la salsa de soja y espolvoree con las semillas de *sésamo*.
- Tome otra brocheta y condimente con sal, pimienta y aceite de oliva.
- En un grill bien caliente con aceite de oliva coloque las brochetas y cocine de ambos lados.
- Pase otra brocheta por el *tempura*.
- En una olla con abundante aceite caliente coloque la brocheta y cocine de ambos lados
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Ate las brochetas con una tirita de *ciboulette*, previamente blanqueada para presentar.

Espuma de mar

- Disuelva la *gelatina* en agua.
- En una olla entibie el fumet de pescado, añada la *gelatina* disuelta y mezcle con batidor de alambre, condimente si fuera necesario.
- Deje calentar la preparación.
- Coloque la preparación dentro de un sifón y reserve sumergido en agua fría hasta utilizar.

Fideos de soja

- En una olla con abundante agua hirviendo previamente salada coloque *azafrán* y cocine los fideos de soja.
- Cuele, pase por agua fría y deje escurrir.

Presentación

- En un plato coloque los fideos de soja y encima las brochetas.
- Dibuje un extremo del plato con aceite de *albahaca* y aceite de *remolacha*
- Encima acomode, la espuma dentro de una copa.
- Termine con pimienta negra.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brocheta-de-mar-sobre-su-espuma>