Callo de hacha con recaudo y romeritos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil picado: 5 g
Callos de Hacha: 4 Unidades
Ajo picado: 1 Diente
Aceite De Oliva: 45 cc

Camarón con mojo de yogurt

Pan frito: 200 g
Semillas de cilantro: 2 cdas.
Jengibre en polvo: Una pizca
Yogurt: 300 g
Vinagre: 50 cc
Camarones: 8 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Almendras Tostadas: 200 g
Ajo: 30 g

Ensalada

Sal: A gusto
Verdolaga: 20 g
Trigo inflado: 5 g
Menta frita: 15 Hojas
Pepino: 20 Cantidad necesaria
Cebolla: 20 g
Arroz inflado: 5 g
Vinagreta de jerez: 80 cc
Sorgo inflado: 5 g
Berro: 200 g
Tomate concasse: 20 g

Gelatina de recaudo

Agar agar: 80 g
Jugo de Naranja: 600 cc
Pasta de achiote: 45 g

Varios

Molé poblano: A gusto
Romeritos fritos: A gusto
Romeritos frescos: A gusto

Preparación de la Receta

- Quite la parte dura de los *callos* y córtelos por la mitad, sazónelos con sal.
- En un bowl coloque el *ajo* picado, *perejil* picado y aceite de oliva, mezcle y agregue los *callos* .

Gelatina de recaudo

- En un bowl coloque el *jugo* de *naranja* junto con la pasta de *achiote*, procese con un mixer hasta disolverla y luego cuele.
- En una sartén caliente vuelque la preparación y una vez que rompa hervor incorpore el *agar agar*, mezcle con un globo hasta disolverla por completo y cuele.
- Sobre una placa con base plana vierta un cucharón de la preparación, mueva la placa hasta cubrir la superpie y reserve en la heladera.
- Una vez solidificada la *gelatina* y al momento de emplatar córtela en tiras de aproximadamente 4cm de ancho por 8cm de largo. Coloque encima un separador de plástico y levante la tira de *gelatina*.

Camarón con mojo de yogurt

- En el vaso de una licuadora coloque las almendras tostadas, aceite de oliva, pan frito, *vinagre*, yogurt, *ajo*, *jengibre* en polvo y semillas de *cilantro*, licue hasta obtener una pasta y resérvelo en un bowl.
- Quite la cabeza, la cáscara y la vena a los *camarones*, luego ábralos por la mitad a lo largo.
- Pinte los *camarones* con el mojo de yogurt.

Ensalada

- En un bowl coloque *berro*, verdolaga, pepino y *cebolla* ambos en fina juliana, *tomate concassé*, hojas de *menta* frita, *arroz*, sorgo y trigo inflados, sal y vinagreta de jerez, mezcle.

Armado

- En una sartén bien caliente selle los *callos* de hacha de ambos lados solo un par de segundos.
- En otra sartén bien caliente con una pizca de aceite de oliva selle los *camarones* con el mojo hacia abajo solo unos segundos.
- Enrolle los *callos* en las tiras de *gelatina* de recaudo.

Presentación

- Sobre el plato de presentación de pinceladas con el mole poblano, luego acomode los *callos* de hacha envueltos en *gelatina* y los *camarones*.
- Decore el *camarón* con romeritos fritos y los *callos* con romeritos frescos.
- Acompañe con la ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/callo-de-hacha-con-recaudo-y-romeritos