Causa de centolla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mayonesa: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates: 2 Unidades
Palta: 1 Unidad
Puré de papas: 500 grs.
Centolla: 200 g
Echalotte: 1 Unidad

Varios

Tomates:
Pimienta: Una pizca
Aceite de cilantro:
Tiritas de remolacha fritas:
Cilantro:

Vinagreta de tomates

Gelatina sin sabor: 1 cda.
Vinagre balsámico blanco: 1 cda.
Jugo de tomates: 200 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte la carne de **centolla** en juliana
- Reserve las patas.
- Pele y pique los echalotes.
- Pele la *palta* y corte en rodajas.
- En una olla con agua hirviendo blanqueé los tomates durante 30 segundos, retire pase por agua helada, pele, quite las semillas, corte un *tomate* en cubos y el otro en rodajas.
- En un bowl coloque 2 cdas
- De puré de papas y Reserve.
- En otro bowl coloque los echalotes, la *centolla*, la *mayonesa*, el *tomate* en cubos, sal y pimienta

- Mezcle y reserve.

Armado 1

- En una fuente para horno coloque un molde *redondo*, añada una porción de puré, y presione con una cuchara, añada rodajas de *tomate*, rodajas de *palta*, y el relleno de *centolla*.
- Termine con puré de papas
- Lleve a la heladera para enfriar
- Luego desmolde y reserve.

Armado 2

- Sobre papel *manteca*, coloque una capa de puré y aplane con la mano.
- En el centro disponga las patas de *centolla*, al lado el *tomate concassé* , las láminas de *palta*, por encima la *mayonesa*, sal y pimienta.
- Enrolle con ayuda del papel *manteca* y corte los extremos para que quede parejo.

Vinagreta de tomates

- Hidrate la *gelatina* con agua y mezcle hasta disolver.
- Coloque en un bowl el *jugo* de tomates, el *vinagre* balsámico blanco, la *gelatina* disuelta y procese con un mixer
- Añada aceite de oliva y vuelva a procesar hasta obtener una salsa.

Presentación

- En un plato coloque el puré moldeado con la *centolla*, rocíe con la salsa.
- Decore con hojas de *cilantro* y gajos de *tomate*
- Termine con pimienta.
- En otro plato coloque el rollo de *centolla*, rocíe con aceite de *cilantro*
- Decore con tiritas de *remolacha* fritas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/causa-de-centolla