Crème brûlée de crustáceos con centollas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar

Azucar: 2 cdas.
Bizque de camarones: 50 cc

Centolla

Carne de centolla: 90 g
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: 1 cda.
Jugo de Limón: Algunas gotas
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Caviar negro: 2 cdas.
Perejil Crespo: A gusto

Crème brûlée

Huevos: 2 Unidades
Yemas de huevo: 2 Unidades
Bizque de camarones: 240 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 240 cc

Salsa de palta

Jugo de Limón: 1 cda.
Caldo De Ave: 1/2 Taza
Palta: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto

Tártaro de centolla

Carne de centolla: 240 g
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Ciboulette: 10 g
Queso mascarpone: 60 grs.
Jugo de Limón: Algunas gotas
Ají Verde: 1/4 Unidad

Varios

Hojas verdes:

Preparación de la Receta

Almíbar

- En una *cacerola* disponga el azúcar y lleve al fuego hasta que se forme un caramelo claro.
- Agregar el bizque poco a poco hasta que se disuelvan los grumos.
- Retire del fuego y coloque una cucharada de éste en el fondo de los vasos (pequeños) de presentación.
- Deje enfriar y reserve.

Créme brûlée

- En un bowl bata los huevos y las yemas.
- Agregue el bizque, la *crema*, sal, pimienta y mezcle bien.
- Pase a través de un *tamiz* y rellene los vasos con el *almíbar* reservado hasta las ¾ partes de su capacidad.
- Cocine a baño María en el horno precalentado a 120º C durante 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y dejar enfriar.

Centolla

- Desmenuce la carne de la *centolla* y condimente con sal, pimienta, aceite de oliva, *perejil* picado y *jugo* de *limón*.
- Distribuya en la superficie de los vasos, decore con caviar negro y una hoja de *perejil* crespo.

Tártaro de centolla

- Desmenuce la carne de la *centolla*.
- Pique finamente el *ciboulette* y el *ají* verde.
- En un bowl combine la *centolla* desmenuzada, el queso mascarpone, el *ciboulette* sal, pimienta, *jugo* de *limón*, el *ají* picado y aceite de oliva,

Salsa de palta

- Pele la *palta* y retire el *carozo*.
- Procese la *palta* con el *jugo* de *limón*, sal, pimienta, aceite de oliva y el caldo de ave hasta emulsionar.

Presentación

- En el centro de un plato forme un dibujo con la salsa de *palta*, en un costado apoye un vaso con la créme brûlée, en el otro costado forme un bouquet de hojas verdes y corone con una quenelle de tártaro de *centolla*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crme-brlee-de-crustaceos-con-centollas