

Espuma de frambuesas con helado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crocante de sésamo

Almibar: 1 Taza

Semillas de sésamo blanco: 1 Tazas

Espuma

Frambuesas: 1/2 k

Azucar: 2 Tazas

Helado de Vainilla: A gusto

Helado de Vainilla: A gusto

Gelatina sin sabor: 8 grs.

Agua: 2 Tazas

Pimienta rosa en granos: 1 cda.

Helado de Vainilla: A gusto

Naranjas: 2 Unidades

Sábalo con masa brioche

Cebollas: 2 Unidades

Ajo picado: 3 Dientes

Espinaca: 2 Paquete

Vino Blanco: 2 Tazas

Tomates: 3 Unidades

Ralladura de limón: 1 cda.

Queso Parmesano: 200 grs.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Masa brioche: 1/2 k

Sábalo fresco: 1/2 k

Salsa

Perejil picado: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Crema de leche: 200 grs.

Vino Blanco: 1 Taza

Corazones de alcauciles cocidos: 8 Unidades

Caldo: 2 Tazas

Sumak: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Peperoncino: 1 Unidad

Spaghetti a la guitarra

Sal: A gusto

Huevos: 3 grs.

Harina 0000: 100 grs.

Harina de semolín: 300 g

Preparación de la Receta

Espuma

- Coloque en una *cacerola* el agua junto con el azúcar y lleve a fuego, luego incorpore la pimienta rosa previamente machacada.
- Procese las frambuesas.
- Pele a vivo las naranjas.
- Hidrate la *gelatina* en agua, luego entíbiela a fuego mínimo hasta que quede transparente
- Una vez que la *gelatina* esta tibia mézclela con el puré de frambuesas y por ultimo incorpore el *almíbar* previamente colado, mezcle bien y deje enfriar en la heladera.

Crocante de sésamo

- Mezcle en un bowl las semillas de *sésamo* junto con el *almíbar*.
- Luego en una placa con una *plancha* siliconada arme bolitas de la mezcla dejando espacio entre cada una
- Cocine en horno precalentado a 170°C durante 4 minutos.

Sábalo con masa brioche

- Corte el sábalo en trozos grandes.
- Coloque la masa brioche en una fuente y agregue la ralladura de *limón* y el queso parmesano, mezcle y luego empane los trozos de sábalo de todos sus lados.

Spaghetti a la guitarra

- Coloque los ingredientes en un bowl y mezcle, luego amase hasta obtener una masa lisa.
- Envuelva la masa en papel film y deje reposar durante 1 hora.
- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa estírela con un palo de amasar logrando un espesor de 1cm de alto
- Corte la masa en rectángulos y luego páselos por la guitarra para obtener así los spaghettis.

Salsa

- Corte los corazones de *alcauciles* en cuartos.

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *alcauciles* junto con el *peperoncino* unos minutos, luego desglace con vino blanco y una vez evaporado el alcohol incorpore el caldo y la *crema* de leche, una vez que rompa hervor agregue el sumak, y deje cocinar.

Armado

- En un disco de arado caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* cortada en pluma, una vez transparente desglace con una taza de vino blanco, deje evaporar el alcohol y sazone con pimienta, luego de unos minutos de cocción incorpore los tomates cortados en cubitos, el *ajo* picado y las hojas enteras de *espinaca*, cocine durante 10 minutos e incorpore el sábaló, desglace nuevamente con el resto de vino blanco y cocine durante 15 minutos mas.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal cocine los spaghetti durante 2 minutos, luego retírelos y colóquelos dentro de la salsa, saltee durante 5 minutos, espolvoree con *perejil* picado y retire.

Presentación

- Sirva en platos hondos los spaghetti.
- Presente el sábaló en una fuente.
- Sirva en un plato una porción de espuma y una porción de helado de vainilla
- Decore con los crocantes, con frutillas y los gajos de *naranja*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/espuma-de-frambuesas-con-helado>