Llama con nube da cabra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chicha morada

Agua: 1/2 L
Maíz morado peruano: 1/2 Taza
Miel: 2 cdas.
Canela: 1 Ramas

Espuma de queso de cabra

Queso de cabra blando: 200 grs.
Hojas de gelatina: 1 Unidades
Crema de leche: 1 Taza

Llama

Sal: A gusto
Vino Tinto: 1/4 Taza
Llama: 600 g
Aceite De Maíz: 4 cdas.
Manteca fría: 50 grs.
Chicha morada: 1/4 Taza

Membrillo

MEMBRILLO: 1 Unidad
Sal: 1 cdita.
Azucar morena: 4 cdas.
Manteca derretida: 2 cdas.

Polvo de aceitunas negras

Aceitunas negras: 150 g

Puré de papas

Cebolla: 1 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Papas andinas: 300 g
Manteca: 2 cdas.
Cebolla de verdeo: 5 grs.

Salteado de vegetales

Hojas de cilantro: 1/2 Taza
Sal: A gusto
Manteca: 2 cdas.
Aceite De Maíz: 1 cda.
Pimiento rojo: 1 Unidad
Choclo En Grano: 1 Taza

Preparación de la Receta

Chicha morada

- En una olla con agua coloque el maíz morado, la canela y la miel.
- Deje *hervir* hasta reducir a la mitad
- Cuele y reserve el líquido frío.

Llama

- Corte la carne de llama en cubos de 2 cm.
- Mezcle el *jugo* de chicha morada con el vino blanco.
- Coloque la carne de llama a *marinar* por una hora
- Retire de la *marinada*, condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva, dore la carne.
- Desglace con el líquido de la marinación y deje reducir hasta que el líquido burbujee como un caramelo.
- Agregue la *manteca* congelada y bata hasta emulsionar.

Puré de papas

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte la parte blanca y verde de la *cebolla* de verdeo en juliana.
- Lave las papas.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada, cocine las papas.
- Retire y reduzca a puré, no debe quedar un puré liso, sino grosero.
- En una sartén con una cucharada de *manteca* rehogue las cebollas.
- Agregue las papas, el resto de la *manteca*, sal y pimienta.
- Reserve caliente

Polvo de aceitunas

- Coloque las aceitunas en una placa para horno con una *plancha* de silicona.

- Lleve al horno a 150 º hasta que se sequen por completo.
- Luego coloque en un procesador y procese hasta lograr un polvo.

Salteado de vegetales

- Corte el *pimiento* rojo al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- En una sartén con *manteca* y aceite, saltee el *choclo* junto con el *pimiento* rojo
- Retire del fuego, coloque en un bowl y agregue las hojas de *cilantro*, sal y reserve caliente.

Membrillo

- Pele el membrillo, retire el centro y corte en láminas.
- Coloque en una placa para horno con una *plancha* de silicona y espolvoree con azúcar morena, *manteca* derretida y cubra con papel de aluminio.
- Lleve al horno precalentado a 180° hasta que haya caramelizado y esté blando
- Reserve caliente.

Espuma de queso

- Hidrate la *gelatina* en agua.
- En una olla coloque la *crema* de leche, agregue el queso de cabra y la *gelatina* hidratada.
- Mezcle hasta disolver.
- Pase por un *tamiz*, deje enfriar y coloque dentro de un sifón de reposteria.
- Reserve en la heladera.

Presentación

- En un plato, con un aro de metal, coloque en la base el salteado de vegetales, el puré de papas, retire el aro de metal y espolvoree con el polvo de aceitunas
- A un lado agregue los membrillos con la espuma de queso de cabra y la llama con la salsa, en el medio del plato formando un tren.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/llama-con-nube-da-cabra