

Mousse de jojoto con confit de ajoporros

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de ají dulce

Sal: A gusto

Ají dulce rojo sin semillas: 150 g

Azucar: 2 cdas.

Ají rocoto sin semillas: 1/2 Unidad

Cilantro: 1 cda.

Aceite Vegetal: 1/4 Tazas

Mousse de maíz

Sal: A gusto

Polvo de hornear: 1 cdita.

Cremor tártaro: 1 cdita.

Crema de leche: 1/8 Taza

Maíz: 200 g

Yemas de huevo: 2 1/2 Unidades

Azucar: 3 cdas.

Clara: 1/2 Unidad

Puré de puerro

Sal y pimienta negra:

Hojas de cilantro: 20 g

Laurel: 1 Hoja

Puerro: 1 Tallos

Manteca: 50 g

Vino Blanco: 1/2 Taza

Tomillo fresco: 4 Ramas

Azucar: 1 cda.

Timbal de queso

Queso Blanco: 400 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite Vegetal: 1 cdas.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Cebollin: 5 g

Ricotta fresca: 200 g

Perejil: 5 g

Trago tres en uno

Jugo de Naranja: 1 Copa

Jugo de remolacha: 1 Copa

Jugo de zanahoria: 1 Copa

Gajos de naranja: 4 Unidad

Varios

Perejil picado:

Preparación de la Receta

Timbal de queso

- Corte el queso en bastones de ½ cm de espesor.
- Pique el perejil y el *cebollín*.
- En una sartén bien caliente con aceite vegetal, selle las tiras de queso blanco por ambos lados, hasta que estén doradas.
- Mezcle la *ricota*, el *perejil*, el *cebollín*, el aceite de oliva, sal y pimienta.
- En un molde individual coloque los bastones de queso frito en forma de cruz, rellene con la mezcla de *ricota* y cubra con el queso frito. Reserve caliente.

Mousse de maíz

- En un procesador coloque el maíz dulce y la yema de *huevo*. Procese sin dejar que quede demasiado fino. Agregue la *crema* de leche, el polvo de hornear y el azúcar.
- Bata las claras a nieve con el cremór tártaro.
- Incorpore a la mezcla de maíz con movimientos envolventes.
- Coloque la mezcla en moldes individuales antiadherentes, tape con papel aluminio.
- Cocine a baño María en el horno precalentado a 150° por una hora aproximadamente.
- Retire del horno y deje reposar unos diez minutos. Desmolde y reserve tibio.

Puré de puerro

- Corte el *puerro* en láminas.
- En una sartén con *manteca* saltee el *puerro*, desglase con vino blanco, deje evaporar el alcohol y agregue el *laurel*, el *tomillo*, *cilantro*, azúcar, sal y pimienta.
- Cocine a fuego bajo por 5 minutos.
- Retire del fuego, quite el *laurel* y el *tomillo*.
- Coloque en un procesador y procese hasta obtener un puré, rectifique la sal.
- Deje reposar a temperatura ambiente.

Crema de ají dulce

- En una licuadora coloque el *ají rocoto*, el *ají dulce*, el *pimiento rojo*, el *cilantro*, el azúcar, sal y aceite vegetal. Procese hasta lograr una *crema* lisa.
- Retire, tamice rectifique el sabor y reserve.

Trago tres en uno

- Mezcle los tres jugos en partes iguales.
- Sirva en un vaso y decore con rodajas de *naranja*.

Presentación

- Dibuje la base de un plato con la *crema* de *ají* dulce, coloque la **mousse** de maíz, el puré de *puerro*, y el timbal de queso frito. Espolvoree con *perejil* picado.
- Acompañe con el trago tres en uno.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-jojoto-con-confit-de-ajoporros>