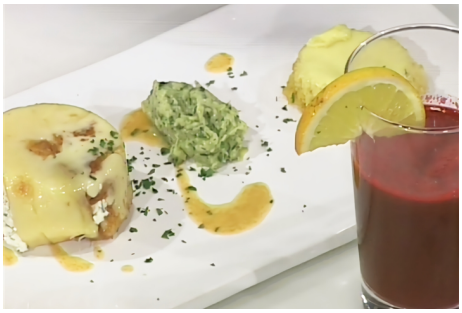
Mousse de jojoto con confit de ajoporros



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 pereji 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