Opciones con tomates



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada

Vinagre: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Mache: 150 g
Aceite: 3 cdas.

Gazpacho

Pan blanco: 100 g
Sal: A gusto
Agua de tomates reservada:
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 100 cc
Tomates maduros: 4 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Pepino: 1 Unidad
Apio: 1 Rama
Vinagre: 50 cc

Helado de mostaza

Leche: 200 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Yemas: 4 Unidades
Crema de leche: 200 cc
Krein o wasabi: 1 cda.

Pasta de tomates

Anchoa en aceite: 1 Filete
Tomates: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente

Tartar de tomates

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Vinagre de frambuesas: 1 cda.

Ajo: 1 Diente
Tomates pelados: 5 Unidades
Aceite De Oliva: 50 cc
Langostinos grandes: 5 Unidades
Arroz salvaje: 50 g

Preparación de la Receta

Pasta de tomates

- Corte los tomates en cubos y procese con sal y pimienta hasta obtener una pasta.
- Escurra a través de un colador con un lienzo y reserve el líquido liberado para la elaboración del *gazpacho*.
- Procese la pulpa de tomates obtenida con el *ajo*, la *anchoa*, el aceite de oliva y pimienta hasta homogeneizar.

Gazpacho

- Recorte la corteza del pan y corte la miga en cubos.
- En una sartén caliente con una cucharada de aceite de oliva dore el *ajo* con los cubos de pan y reserve.
- Pele los tomates, corte en cuartos, retire las semillas y finamente corte en cubos.
- Pique la *cebolla*, el *apio*, y el pepino.
- En el vaso de la licuadora procese las verduras agregando aceite poco a poco.
- Incorpore el agua de los tomates reservados, el pan tostado, el *vinagre*, sal y termine de procesar.
- Sirva en copas y corone con el helado de *mostaza*.

Helado de mostaza

- En una *cacerola* disponga la leche, la *crema* de leche y lleve a hervor.
- Bata las yemas y bañe con la *crema* y leche caliente batiendo enérgicamente.
- Lleve sobre fuego bajo y revuelva hasta que nape el revés de una cuchara de madera.
- Fuera del fuego integre la *mostaza* y el *krein* y deje enfriar.
- Trabaje en la máquina heladora hasta que tome consistencia o bien lleve al freezer y bata cada 20 minutos para romper los cristales de hielo.

Tartar de tomates

- Lave el *arroz*, luego escurra bien, fría el *arroz* en abundante aceite caliente, escurra sobre papel absorbente y espolvoree con sal.
- Pele los *langostinos*, retire la cabeza, las patas, la cola y la vena del *lomo*.
- En una *cacerola* con caldo en ebullición suave blanquee los *langostinos* durante 5 minutos, escurra y corte en trozos regulares.
- Pele los tomates, corte en cuartos, retire las semillas y finamente corte en cubos.
- Frote las paredes de un bowl con el *ajo*.

- Dentro disponga los *langostinos*, los tomates, aceite de oliva, sal, pimienta, la mitad del *arroz* y el *vinagre*.

Ensalada

- En un bowl combine sal, pimienta, *vinagre* y aceite hasta emulsionar.
- Aderece las hojas de mâche.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el tartar con la ayuda de un aro y termine con *arroz* frito.
- Desmolde y de lado sirva la ensalada, una quenelle de pasta de tomates y rocíe con reducción de aceto balsámico.
- Acompañe con el *gazpacho*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/opciones-con-tomates