Rama de centolla y mango

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Centolla

Sal: A gusto
Arvejas: 20 g
Centolla cocida: 100 g
Cebolla de verdeo: 20 grs.
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Queso mascarpone: 50 grs.
Tomates: 2 Unidades
Mostaza antigua: 1 cdas.

Coulis de arvejas

Arvejas blanqueadas: 100 g
Azucar: Una pizca
Crema de leche: 100 grs.
Sal y pimienta blanca: A gusto

Coulis de mango

Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Vinagre de Champagne: 1 cda.
Sal y pimienta blanca: A gusto

Galletas de algas Nori

Algas nori secas: 18 g
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Tinta de calamar: 1 cdita.
Fumet de pescado: 1 L
Arroz glutinado: 160 g

Papel de mango

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Azucar: Una pizca
Agar agar: 2 g
Mango maduro: 1 Unidad
Sal y pimienta blanca: A gusto

Preparación de la Receta

Galletas de algas Nori

- Coloque en una *cacerola* el fumet de pescado y lleve al fuego, luego incorpore el *arroz*, las algas nori procesadas, la tinta de *calamar* y sal, mezcle y deje cocinar a fuego medio, agregue caldo a medida que necesite el *arroz*
- Cocine durante aproximadamente 18 minutos.

Papel de mango

- Pele y corte el mango en cubitos, luego colóquelo en una licuadora y cubra con el caldo de verduras, licue hasta lograr que quede bien liso.
- Coloque en una *cacerola* la mitad de la preparación de mango, reserve el resto, lleve al fuego y añada sal, pimienta blanca, azúcar y *agar agar*, mezcle con un batidor de mano para que se incorporen bien todos los ingredientes, por ultimo agregue el aceite de oliva en forma de hilo mientras mezcla
- Una vez que la preparación rompa hervor agregue dos cucharadas de caldo de verduras, mezcle y una vez que rompa nuevamente hervor retire del fuego.
- Sobre una placa previamente untada con aceite de oliva vuelque una fina capa de la preparación, deje enfriar y luego reserve en la heladera.

Coulis de mango

- Coloque nuevamente en la licuadora el resto de mango licuado, condimente con sal y pimienta blanca y agregue el *vinagre* de champagne, comience a licuar mientras incorpore el aceite de oliva en forma de hilo
- Luego retire y cuele.

Centolla

- Pique la **centolla** cocida y corte en rodajas las patas de **centolla**.
- Quite las semillas de los tomates y córtelos en *brunoise*.
- Corte la *cebolla* de verdeo en *brunoise*.
- Blanquee las arvejas y luego pélelas.
- Hidrate los granos de *mostaza* en *vinagre* de champagne durante aproximadamente 12 horas.
- Coloque la *centolla* en un bowl y agregue el *tomate*, *cebolla* de verdeo, arvejas, queso mascarpone, y *mostaza* antigua hidratada, condimente con sal y mezcle bien, por ultimo incorpore el aceite de oliva.

Coulis de arvejas

- Lleve a hervor la *crema* de leche.

- Coloque en una licuadora las arvejas blanqueadas junto con la *crema* de leche, azúcar, sal y pimienta blanca, licue bien y luego cuele.

Armado

- Coloque sobre papel film el papel de mango, luego sobre uno de los bordes disponga a lo largo la *centolla* y con la ayuda del papel film enrolle
- Envuelva el rollo con el papel film y cierre los bordes, reserve en la heladera durante aproximadamente 3 horas
- Luego corte en porciones de 8cm de largo aproximadamente y quite el film.
- Extienda una lamina de papel film y sobre esta vuelque el *arroz* con tinta de *calamar*, enrolle y reserve en el freezer durante aproximadamente 2 horas
- Transcurridas las horas, retire del freezer, corte en finas rodajas y colóquelas sobre una placa con un silpat, luego cocine en horno a 80°C durante 2 horas
- Transcurridas las horas de cocción fríalas en una *cacerola* con abundante aceite caliente hasta que se inflen, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Pinte un plato con líneas de coulis de mango y de arvejas, luego acomode una porción de la rama de *centolla*.
- Decore con una quenelle del relleno de *centolla* y encima acomode unas galletas de alga nori.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rama-de-centolla-y-mango