Shot de gazpachos y flan de albahaca



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomate perita: 2 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Morrón Rojo: 1 Unidad
Jugo de tomate: 1 Taza
Salsa Tabasco: 1/2 cdita.
Cebolla: 1 Unidad
Extracto De Tomate: 1 cda.
Pepino: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Pan blanco: 2 Fetas
Vinagre de jerez: 2 cdas.

Clorofila

Espinaca: 1 Paquete
Hielo: 2 Cubos

Flan de albahaca

Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 1 Tazas
Leche: 1 Taza
Hojas de Albahaca: 1 Taza
Clorofila: Cantidad necesaria

Varios

Hojas de albahaca fritas:

Preparación de la Receta

- Pele la *cebolla* y corte en trozos junto con el *morrón*.

- Pele los dientes de *ajo*.

Clorofila

- Procese la *espinaca* y pase en crudo por un *tamiz*.
- Coloque el liquido en una olla y lleve al fuego mínimo hasta que alcance una temperatura de 85°C.
- Retire del fuego agregue hielo.
- Retire la espuma (clorofila) y pase por un *tamiz* con un lienzo
- Reserve.

Flan de albahaca

- Coloque en una olla la leche junto con la *crema* de leche y lleve a hervor.
- Agregue la **albahaca**, mezcle cubra con papel film y deje reposar 20 minutos.
- Luego procese junto con los huevos.
- Pase por un *tamiz* y agregue la clorofila
- Condimente con sal y pimienta
- Coloque en moldes individuales hasta la mitad y cocine a baño maría en el horno a 160°C 15 minutos aproximadamente cubiertos con papel film.
- Lleve a la heladera para que enfríe y solidifique.

Armado

- Procese la *cebolla* junto con el *morrón*, los tomates, parte del *jugo* de tomates, el pepino, los dientes de *ajo*, el *vinagre* y la salsa tabasco.
- Incorpore el resto de *jugo* de tomates, el extracto de tomates, el pan y el aceite de oliva, procese nuevamente y condimente con sal y pimienta
- Aligere con agua a gusto
- Enfrie en la heladera
- Complete el resto del molde con el flan de *albahaca* con el *gazpacho*.

Presentación

- Sirva en un plato y decore con una hoja de *albahaca* frit

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/shot-de-gazpachos-y-flan-de-albahaca