# Sorbet de queso azul + Gelatina caliente de manzana + Espuma de papas + Aceite verde de ciboulette

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Aceite verde de ciboulette

**Sal y Pimienta**: A gusto
**Aceite De Oliva**: 1 Taza
**Vinagre**: A gusto
**Ciboulette fresco**: 1 Paquete

### Espuma de papa

**Papas**: 4 Unidades
**Aceite De Oliva**: 1/2 Taza
**Sal**: A gusto

### Gelatina caliente de manzana

**Jugo de Limón**: 1 cdita.
**Azucar**: 3 cdas.
**Agar agar**: 1 cda.
**Manzanas**: 10 Unidades

### Sorbete de queso azul

**Queso mascarpone**: 100 grs.
**Queso Azul**: 100 grs.
**Crema inglesa**: 2 Taza

### Varios

**Manzanas asadas**: 4 Unidades
**Chips de manzanas verde**: A gusto
**Naranjas**: 2 Unidades

# Preparación de la Receta

## Sorbete de queso azul

- Pique groseramente el queso azul.

## Gelatina caliente de manzana

- Pase las manzanas por una juguera, luego tamice el *jugo* obtenido.

## Espuma de papa

- Pele las papas y cocínelas partiendo de agua fría con sal hasta que estén tiernas.

## Aceite verde de ciboulette

- Coloque en una licuadora el **ciboulette**, *vinagre*, sal, pimienta y aceite de oliva, licue hasta obtener una preparación bien lisa.

## Armado

- Coloque la *crema* inglesa en una *cacerola* y una vez caliente incorpore el queso azul, retire del fuego y añada el queso mascarpone, mezcle hasta fundir el queso, luego procese hasta lograr una preparación bien fina y lisa, por ultimo tamice
- Vuelque el sorbete en un bowl, cubra con papel film y reserve en la heladera durante 24 horas.
- Vuelque en una *cacerola* caliente el *jugo* de **manzana**, incorpore azúcar, *agar agar* y *jugo* de *limón*, cocine a fuego medio durante 5 minutos mientras mezcla
- Retire del fuego y reserve.
- Terminada la cocción de las papas colóquelas en una licuadora junto con una parte del agua de la cocción, licue y agregue en forma de hilo el aceite de oliva mientras sigue licuando hasta emulsionar
- Coloque la preparación dentro de un sifón y una vez que cargue el gas agítelo 3 veces.
- Pele las naranjas a vivo y luego córtelas en pequeños cubitos.
- Corte las manzanas asadas en gajos.

## Presentación

- Sobre un plato sirva un espejo de **gelatina** caliente de *manzana*, espolvoree cubitos de *naranja*, gajos de manzanas asadas y una quenelle de sorbete de queso azul
- Decore con chips de *manzana* verde.
- Sirva la espuma de *papa* en copas de champagne y acompañe con el aceite verde de *ciboulette*.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/sorbet-de-queso-azul-gelatina-caliente-de-manzana-espuma-de-papas-aceite-verde-de-ciboulette