

Tártaro de Krill y camarones con crema helada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de curry amarillo

Curry: 10 g

Echalote: 20 g

Mayonesa: 250 g

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1/2 Diente

Aceite De Oliva: 100 cc

Crema helada de cilantro

Semillas de cilantro: 1 cdita.

Agua: 400 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Jugo de Limón: Algunas gotas

Aceite De Oliva: 50 cc

Almíbar liviano: 300 cc

Hojas de cilantro: 120 g

Hojas de espinaca: 100 g

Glucosa: 100 grs.

Claras de huevo: 3 Unidades

Pebre de palta

Palta: 400 g

Cebolla Morada: 20 Cantidad necesaria

Echalote: 10 g

Ajo: 1/2 Diente

Jugo de Limón: 2 Unidades

Hojas de gelatina: 6 Unidades

Caldo De Ave: 50 cc

Pimiento verde: 5 g

Sal y Pimienta: A gusto

Ají Verde: 5 g

Perejil: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Tomates: 50 g

Tártaro de krill

Wasabi: 5 g

Huevas de salmón: 30 g

Camarones pelados: 200 g

Salsa de soja: A gusto

Aceite de Sésamo: 1 cdita.

Ciboulette: 15 g

Filete de salmón: 200 g

Krill: 200 g

Jugo de Limón: Algunas gotas

Salsa de ostras: A gusto

Preparación de la Receta

Tártaro de krill

- Corte el *salmón* en cubos pequeños.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- En un bowl combine el **krill**, los **camarones**, el *salmón*, *wasabi*, *ciboulette*, salsa de soja, aceite de *sésamo*, salsa de ostras y *jugo de limón*
- Reserve en la heladera.

Pebre de palta

- Hidrate las hojas de *gelatina* con agua fría y disuelva sobre baño María.
- Pique finamente el *ají*, el *ajo*, la *cebolla*, el *perejil*, la *échalote* y el *pimiento*.
- Pele los tomates, corte en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- Pele la *palta* y procese con *jugo de limón*, sal, pimienta y caldo de ave hasta obtener un puré liso.
- En un bowl sobre un baño María frío coloque el puré de *palta*, el *tomate*, el *ajo*, el *perejil*, *ají verde*, *pimiento*, *cebolla*, *échalotes*, aceite de oliva, sal, pimienta y la *gelatina*.
- Bata hasta que tome consistencia y distribuya en aros de 10 cm de diámetro formando un zócalo de 2 cm de alto.
- Lleve al frío hasta que solidifique.

Crema helada de cilantro

- En una *cacerola* coloque 400 cc de agua, semillas y 20 gramos de hojas de *cilantro*, lleve al fuego hasta que alcance el hervor, apague el fuego y deje infundir durante 5 minutos.
- Corte las hojas de *cilantro* restantes en fina juliana y reserve.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee las hojas de *espinaca*, escurra bien y pique finamente.
- En un bowl combine la *espinaca*, la infusión de *cilantro*, la *glucosa*, el *almíbar*, el *jugo de limón*, sal, pimienta, las claras de *huevo* y la juliana de *cilantro*.
- Trabaje en la máquina sorbetera hasta que tome consistencia cremosa.

Aceite de curry amarillo

- Machaque el diente de *ajo* y retire su piel.
- Pique finamente las *échalotes*.
- En una sartén caliente un poco del aceite y saltee las *échalote* con el *ajo*.
- Incorpore el *curry* y revuelva.

- Cubra con el resto de aceite y deje tomar temperatura.
- Pase a través de un *tamiz* y deje bajar la temperatura.
- Mezcle con la *mayonesa* y salpimiento

Presentación

- En el centro de un plato disponga el aro con el *pebre de palta*, complete con el tártaro de *krill*, desmolde y corone con las huevas de *salmón*.
- A un lado sirva una quenelle de **crema** helada de *cilantro* y rocíe los bordes con el aceite de *curry*.
- Decore con un bouquet de lechugas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tartaro-de-krill-y-camarones-con-crema-helada>