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 infusionar 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 salpimiente

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