

Tártaro de ostiones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de curry

Echalote: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 120 cc

Carpaccio de pulpo

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 2 Diente

Tomates: 500 g

Helado de tomates a la pimienta

Concentrado de tomates: 200 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Puré de tomates: 10 g

Azucar impalpable: Una pizca

Tártaro

Mostaza de Dijon: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Ostiones crudos sin coral: 360 g

Aceite De Oliva: 10 cc

Varios

Sal gruesa: A gusto

Curry amarillo: 10 g

Agua: Cantidad necesaria

Laurel / Hojas: 1 Unidad

Pulpo: 2 k

Jugo de Limón: 10 cc

Tomates: 6 Unidades

Glucosa: 30 grs.

Aceite De Oliva: 20 cc

Jugo de Limón: 2 Unidad

Ají Verde: 5 g

Ciboulette: 10 g

Jengibre: 3 g

Jugo de Limón: A gusto

Berro: 100 g

Pimienta en grano: A gusto

Preparación de la Receta

Tártaro

- Pique finamente el *ciboulette* y el *ají* verde.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Corte los ostiones en cubos pequeños y disponga en una fuente.
- Agregue el *jugo* de *limón*, el aceite de oliva, el *jengibre*, el *ciboulette* y el *ají* verde picados.
- Mezcle todo muy bien y condimente con sal, pimienta y *mostaza*
- Reserve en el frío.

Carpaccio de pulpo

- Pique la *cebolla* y los tomates.
- Machaque los dientes de *ajo*.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición coloque la *cebolla*, los tomates, el *ajo* y *laurel*
- Cuando retome el hervor sumerja el pulpo y deje cocinar a fuego medio durante 20 minutos aproximadamente.
- Retire de la olla, deje escurrir y reserve solo los tentáculos.
- Una vez tibios, disponga los tentáculos en un molde de terrina de 5 cm de ancho y previamente cubierto con film
- Agregue un poco del caldo de cocción aprisione bien y tape con un peso
- Lleve al freezer hasta que se congele.
- Retire del molde y corte en láminas delgadas al momento de servir.

Helado de tomates a la pimienta

- Pele los tomates, corte en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- En un bowl combine el *jugo* y el concentrado de *tomate*
- Agregue el azúcar, la glucosas, los tomates, sal, pimienta, azúcar, *jugo* de *limón* y aceite de oliva
- Lleve esta mezcla a la máquina sorbetera y trabaje hasta que se forme un helado cremoso y consistente.

Aceite de curry

- Pique finamente la *échalote*.
- En una sartén caliente con un poco de aceite saltee la *échalote*.
- Agregue el *curry* y revuelva unos segundos
- Retire del fuego y añada el aceite de oliva restante.
- Pase a través de un filtro y reserve.

Presentación

- En la base del plato acomode las tajadas de pulpo, a un costado ubique un timbal de tártaro de ostiones y sobre éste unas hojas de berros.
- Sobre los berros disponga una quenelle de helado de tomates.
- Rocíe con *jugo* de *limón*, aceite de *curry*, pimienta negra machacada y sal gruesa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tartaro-de-ostiones>