Tártaro de ostiones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de curry

Echalote: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 120 cc
Curry amarillo: 10 g

Carpaccio de pulpo

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Diente
Tomates: 500 g
Agua: Cantidad necesaria
Laurel / Hojas: 1 Unidad
Pulpo: 2 k

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
Jugo de Limón: 10 cc
Tomates: 6 Unidades
Glucosa: 30 grs.
Aceite De Oliva: 20 cc

Tártaro

Mostaza de Dijon: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Ostiones crudos sin coral: 360 g
Aceite De Oliva: 10 cc
Jugo de Limón: 2 Unidad
Ají Verde: 5 g
Ciboulette: 10 g
Jengibre: 3 g

Varios

Sal gruesa: A gusto
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