Terrina de tomate confitado con helado de palta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Camarones especiados

Cognac: 2 cdas.
Clavo De Olor: 1 cdita.
Paprika: 1 cditas.
Sal y Pimienta: A gusto
Camarones pelados: 8 Unidades
Semillas de cilantro: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Curry: 1 cdita.
Cúrcuma: 1 cdita.
Pimienta blanca: 1 cdita.

Gelatina de tomate y queso de cabra

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Tomillo: A gusto
Tomate seco hidratado: 150 grs.
Ajo: 1 Diente
Vinagre Balsámico: 1 cdita.
Tomate fresco: 2 Unidades
Jugo de Limón: 2 cditas.
Queso de cabra cremoso: 100 g
Hojas de albahaca frita: 5 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Hojas de colapez: 5 Unidades
Azucar: 2 cditas.
Cebolla picada: 1 Unidad
Jugo de tomate: 1 Taza

Helado de palta

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Glucosa líquida: 2 cdas.
Caldo De Pollo: 3/4 Taza
Palta: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Clara de huevo: 1 Unidad

Pétalos de tomate confitado

Sal y Pimienta: A gusto

Tomillo: Cantidad necesaria
Azucar: 1 cda.
Tomate fresco: 2 Unidades
Orégano: 1 cdita.

Varios

Bouquet de ensalada: Cantidad necesaria
Vinagre Balsámico: 2 cdas.
Aceite de hierbas: A gusto

Preparación de la Receta

Helado de palta

- Encienda la maquina de hacer helado.
- Ponga la glucosa en el microondas y dele un golpe de calor.
- Corte la **palta** a la mitad y retire con una cuchara el interior.
- Colóquela en un bowl y añada el *jugo* de *limón*, la clara de *huevo*, la glucosa y el aceite de oliva.
- Condimente con pimienta y sal
- Mezcle.
- Licue la *palta* y agregue el caldo de ave hasta lograr una *crema*.
- Lleve la *crema* a la maquina de hacer helado.
- **Gelatina de tomate y queso de cabra**
- Bata el queso de cabra y condimente con sal y aceite de oliva.
- Reserve.
- Hidrate las hojas de colapez.
- Pele el *tomate*, corte al medio y retire el *jugo* y las pepas.
- Luego píquelo.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Luego añada el *tomate* y el diente de *ajo* entero.
- Agregue el *tomate* seco, la *albahaca*, el *tomillo*, el *jugo* de *limón*, el azúcar, el *jugo* de *tomate*, las hojas de colapez y el *vinagre* balsámico.
- Condimente con sal y pimienta.
- Mezcle y retire el *ajo* y las hojas de *albahaca*.
- Vierta en un bowl y deje enfriar a Baño Maria invertido.
- Mezcle constantemente.

Pétalos de tomate confitado

- Corte los tomates por la mitad y luego en tiras
- Condimente el sylplat con sal, pimienta, *tomillo* y azúcar .
- Luego coloque los tomates en el sylpat.
- Condimente nuevamente con los mismos ingredientes y añada *orégano*.
- Lleve al horno y cocine a fuego lento, 80°C durante 2 horas.

Camarones especiados

- Coloque los *camarones* en un bowl.
- Condimente con sal, pimienta y cada uno de las *especias*.
- Añada el cognac y 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Tape con film y lleve a la heladera durante 4 horas.
- En una sartén con el resto de aceite de oliva saltee los *camarones*.

Armado

- Forre un molde rectangular con film.
- Coloque los tomates confitados en la base.
- Luego coloque el queso de cabra en una manga y extiéndalo a lo largo del molde.
- Cubra el queso con la *gelatina* de *tomate*.
- Tape la terrina con film y lleve al freezer hasta que se gelatinice.
- Retire y desmolde.
- Corte la terrina en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato la porción de terrina, sobre esta incorpore el helado de *palta*, en un costado un bouquet de ensalada y los *camarones*.
- Decore con aceite de hiervas y *vinagre* balsámico.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/terrina-de-tomate-confitado-con-helado-de-palta