

Tortilla de papas (deconstrucción)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Espuma de papa

Crema de leche: 125 grs.

Aceite de oliva extra virgen: 40 cc

Sal: Cantidad necesaria

Papa cocida: 250 g

Gelatina de cebolla asada

Agar agar: 8 g

Agua: 250 cc

Cebolla: 100 g

Aceite De Oliva: 2 g

Gelatina en hojas: 5 g

Sabayon de yemas y oliva

Sal: A gusto

Yema de huevo: 6 Unidad

Aceite De Oliva: 30 cc

Agua: 12 cdas.

Preparación de la Receta

Gelatina de cebolla asada

- Pele y corte la *cebolla* en macedonia.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* a fuego mínimo hasta dorarla
- Una vez dorada levante la caramelización con el agua fría y finamente filtre obteniendo solamente el líquido con sabor a *cebolla* asada.
- Coloque en una olla 250cc de agua de *cebolla* asada junto con el agar-agar, lleve a fuego y revuelva continuamente

- Una vez que rompa el hervor retire del fuego y espume.
- Agregue luego las hojas de *gelatina* previamente hidratadas y mezcle.
- Una vez obtenida la *gelatina* de *cebolla* caramelizada pase por un chino a
- Pistón llenando la tercera parte de los vasos, deje gelatinizar en la heladera.

Espuma de papa

- Cuele las papas previamente cocidas (reserve el agua donde las cocino)
- Colóquelas en un turbomix junto con 100cc de agua de la cocción, la *crema* de leche y el aceite de oliva extra virgen, sazone con sal y procese.
- Coloque la preparación en un sifón, sierre bien y lleve a baño Maria a 70°C.

Sabayon de yemas y oliva

- Coloque las yemas en una olla pequeña y bata junto con el agua previamente mezclada con sal formando una espuma
- Lleve a fuego suave y bata constantemente hasta dejar una preparación aireada y espesa.
- Retire del fuego y perfume con el aceite de oliva

Armado

- A la base de *gelatina* de *cebolla* caramelizada que coloco en los vasos agregue $\frac{3}{4}$ parte de la espuma de papas y termine con el sabayon de yemas y oliva caliente.

Presentación

- Decore con flores de *eneldo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-papas-deconstruccion>