Turbot sobre agar- agar de mariscos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Turbot: 4 Filetes
Aceite De Oliva: 20 cc
Sal y Pimienta: A gusto

Agar-agar de mariscos

Cebolla: 1 Unidad
Apio: 2 Tallos
Vino Tinto: 250 cc
Agar agar: 1 cda.
Caldo de langosta: 100 cc
Aceite De Oliva: 20 cc
Caldo de pescado: 100 cc
Zanahorias: 2 Unidades
Pimienta: A gusto
Mejillones: 300 g

Espuma de vegetales grillados

Pimiento rojo: 1 Unidad
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Caldo de langosta: 150 cc
Aceite De Oliva: 20 cc
Champignones grandes: 20 g
Pimiento verde: 1 Unidad
Zucchini: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Gelatina sin sabor: 7 grs.

Varios

Hojas de albahaca fritas:
Tiritas de zanahorias fritas:
Aceite de pimentón:

Preparación de la Receta

- Condimente los filetes de turbot con sal y pimienta.
- En una sartén caliente con una cucharada de aceite de oliva cocine los filetes de ambos lados hasta *dorar*.

Agar - agar de mariscos

- Mezcle caldo de pescado con caldo de langosta por partes iguales.
- Pele y corte la *zanahoria* y la *cebolla* en trozos.
- Lave y corte el *apio* en trozos.
- En una olla con aceite de oliva coloque las verduras, deje cocinar unos minutos y desglace con vino tinto deje evaporar el alcohol
- Agregue el caldo de langosta, condimente con pimienta.
- Añada los mejillones y deje reducir
- Añada sal si fuera necesario.
- Cuele el caldo y añada **agar**- **agar**
- Mezcle bien con batidor de alambre.
- Coloque el caldo con *agar- agar* en una fuente y lleve a la heladera para enfriar
- Cuando se enfríe, etire y corte en rectángulos
- Reserve

Espuma de vegetales grillados

- Corte la cáscara del zuchini a lo largo en láminas.
- Corte el *pimiento* rojo, el amarillo y el verde, a lo largo, retire las semillas y corte en láminas.
- Pele y corte la parte externa de la *zanahoria* a lo largo en láminas.
- Lave y corte los champiñones en láminas gruesas.
- Disuelva la *gelatina* en agua.
- En un bowl coloque las verduras, aceite de oliva, sal y pimienta negra
- Mezcle bien.
- En un grill coloque las verduras
- Cocine hasta *dorar*.
- Retire las verduras y coloque en un bowl, añada caldo de langosta y procese
- Cuele y añada *gelatina* sin sabor, mezcle bien.
- En un sifón coloque la preparación, lleve a la heladera hasta utilizar.

Presentación

- En un plato coloque, el filet de turbot y los rectángulos de *agar- agar*
- Decore con la espuma de vegetales grillados, aceite de *pimentón*, *albahaca* frita y tiritas de *zanahoria* fritas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/turbot-sobre-agar-agar-de-mariscos