

BOCADO DE VIEIRA SOBRE ESPUMA DE COCO Y LIMA



INGREDIENTES

500 g leche de coco

Sal

2 hojas gelatina

1 yema huevo

80 g mantequilla

Piel ½ lima

ACEITE CILANTRO

150 g aceite suave

60 g hojas cilantro

6 vieiras

6 rodajas de raíz flor de loto

Aceite, sal

Flores comestible

2 cargas de sifón

MODO DE HACERLO

En un cazo disponer la leche de coco, la sal, la yema de huevo, la mantequilla y la piel de lima rallada. Calentar a fuego medio, sin dejar de remover durante 5 minutos. Añadir la gelatina, previamente rehidratada y escurrida. Colar la mezcla, rellenar el sifón con ella y dejar en nevera para enfriar.

ACEITE DE CILANTRO

Calentar suavemente el aceite de oliva e introducir las hojas bien limpias. Dejar enfriar el aceite y triturar con una máquina de cuchillas. Colar y reservar en un biberón.

Pelar la raíz de loto y cortar en láminas finas con ayuda de una mandolina, salar y freír en abundante aceite caliente hasta que queden bien crujientes. Reservar sobre papel absorbente.

Salar las vieiras y marcar en una sartén bien caliente con un poco de aceite de oliva. Cortar transversalmente en 4 cortes y reservar.

Cargar el sifón con 1-2 cargas.

Disponer en el plato de presentación la espuma de coco y lima. Sobre ésta disponer la vieira y dejar caer unas gotas de aceite de cilantro alrededor del plato. Completar con un chip de raíz de flor de loto y decorar con una flor comestible.

VARIANTES

Sustituir la vieira por pulpo, rape, mero, langostinos, carabineros.

Sustituir el cilantro por albahaca, romero.

Se pueden hacer chips de batata, zanahoria, remolacha.

Si no se dispone de sifón se puede hacer una espuma con claras montadas a punto de nieve.

CONSERVACIÓN

Por separado se conserva 1 día en la nevera. Una vez montado se recomienda su consumo inmediato.