

SEMIFRIO DE TOMATE, PESTO Y QUESO DE CABRA



INGREDIENTES

BIZCOCHO DE PESTO

30 g harina
20 g piñones molidos
50 g mantequilla
250 g leche
1 cucharada de albahaca picada
1-2 dientes de ajo
4 huevos

ACEITE DE ALBAHACA

200 g aceite de oliva virgen
1 manojo de albahaca
Sal

BAVAROISE DE QUESO DE CABRA

300 g queso de cabra
100 g leche
3 hojas de gelatina
200 g nata montada
Sal y pimienta

GELATINA DE TOMATE

500 g zumo de tomate
5 hojas de gelatina
Tomillo

MODO DE HACERLO

BIZCOCHO DE PESTO

Hacer una bechamel: En una cazuela derretir la mantequilla, añadir la harina y los piñones. Cocer unos minutos sin que tome color. Verter la leche moviendo con varillas hasta que quede lisa y brillante. Dejar enfriar un poco. Agregar la albahaca y los ajos picados.

Separar las yemas de las claras. Incorporar las yemas a la bechamel. Montar las claras a punto de nieve y mezclar éstas con la bechamel mediante movimientos envolventes. Extender la masa anterior sobre una bandeja de horno con silicona y meter al horno a 180° unos 12 minutos. Sacar y dejar enfriar.

BAVAROISE DE QUESO DE CABRA

Calentar el queso de cabra sin la corteza con la leche. Incorporar la gelatina previamente puesta a remojo y escurrida. Triturar y enfriar. Añadir la nata y sazonar. Reservar.

GELATINA DE TOMATE

Poner la gelatina a remojo. Calentar un poquito del zumo y añadir la gelatina escurrida, el tomillo y el resto del zumo. Enfriar a temperatura ambiente.

ACEITE DE ALBAHACA

Triturar el aceite con la albahaca y añadir la sal.

MONTAJE

Forrar el fondo de un aro rectangular con el bizcocho de pesto. Rellenar con la bavaroise de queso de cabra y cuajar en frío. Cubrir con la gelatina de tomate y volver a cuajar. Desmoldar y decorar con el aceite de albahaca.

VARIANTES

Al bizcocho se le puede añadir otras hierbas como tomillo, romero, orégano, ...

Otros rellenos: bavaroise de piquillos, de aguacate, de maíz, ...

Otras decoraciones: hierbas fritas, tomates confitados, pasta kataifi, ...

CONSERVACIÓN

Se conserva 3 días en la nevera y no admite congelación.