Ajo blanco de cacahuetes con sardinas cítricas, ensalada de mango, aire de soja y caviar de cítricos del Guadalhorce (ajoblanco fusión)

AJOBLANCO DE CACAHUETES

1. 1 chato y medio de AGUA
2. 1 chato de CACAHUETES FRITOS
3. 1 rebanada y media de PAN DE MOLDE
4. 1 cucharada de VINAGRE DE JEREZ
5. 4 cucharadas de ACEITE DE OLIVA
6. Medio diente de AJO

Triturar todo menos el aceite y por ultimo emulsionar con el aceite

SARDINAS CITRICAS

1. 10 lomos de SARDINAS DESLOMADAS
2. 300g de AZUCAR
3. 300g de SAL
4. 1 LIMA
5. 1 LIMON
6. 1 NARANJA

Rallar los cítricos sobre la parte de la carne de los lomos de sardina.

Cubrir los lomos con la mezcla de sal y azúcar durante 30 minutos

Sacar los lomos de la mezcla de sal y azúcar, enjuagar con agua y mantener en aceite de girasol infusionado con pieles de cítricos

ENSALADA DE MANGO Y CILANTRO

1. MANGO
2. CILANTRO

Picar el cilantro en juliana fina y el mango en brunoise.

AIRE HELADO DE SOJA

1. SALSA DE SOJA
2. LECITINA DE SOJA

Montar el aire, poner la espuma en la placa y meter a congelar.

CAVIAR DE CITRICOS

1. 400g AGUA
2. 4g CALCIC
3. 1g ALGIN
4. 1g CITRAS
5. 150g ZUMO DE LIMON
6. 1g ALGIN
7. 1g CITRAS
8. 150g ZUMO DE LIMA
9. 1g ALGIN
10. 150g ZUMO DE NARANJA

A-Mezclamos 1 y 2.

B- Mezclamos 3, 4 y 5 - 6, 7 y 8- 9 y 10.

C- Con una jeringuilla vamos vertiendo gota a gota la mezcla B sobre la A.

GEL DE CILANTRO

1. CILANTRO
2. XANTANA

Escaldar el cilantro y triturar con agua y xantana.