

Como mi manzana,ni mares ni oceanos

En este plato he intentado representar un langostino que decidio vivir en una manzana,ya que el mar ya no le parecia el mismo de antes,intentando dar a entender la importancia que tiene nuestros mares y oceanos y que muchos aun al dia de hoy,no se la damos.

En este plato donde intento combinar ese conocido termino de ``Tierra y mar`` donde en este caso como tierra no uso un elemento carnico,si no la manzana y del mar el langostino como los protagonistas de este plato



Ficha tecnica del plato

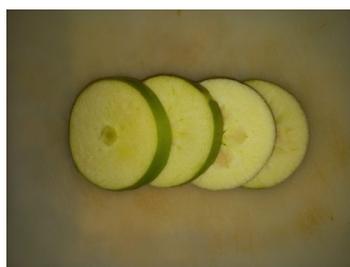
Manzanas a la mantequilla de brundies	1 un
Rodajas de manzana	3-4 un
Brundies	c.s
Mantequilla	c.s
Coulis de langostinos	100 ml
Cabeza de los langostinos	10 un
Salsa de tomate	40 ml
Mantequilla	60 g
Pimenton dulce	c.s
Vino blanco	50 ml
Langostino al vapor	1 un
Un langostino con cabeza	1 un
Coulis de gambones	c.s

Agua	c.s
Tartare de langostinos	1 Quenelle
Langostinos pelados	4 un
Mayonesa de lima	c.s
Rayadura de lima	c.s
Aceite de oliva virgen extra	c.s
Mostaza de dijon (Suave)	c.s
Aceite verde de perejil y lima	100 ml
Aceite de oliva virgen extra	90 ml
Zumo de lima	10 ml
Perejil fresco	c.s
Para la decoracion	
Flores de ajo	1 un (No conseguí encontrarla)
Flores mixtas	5-6 un

Rodajas de manzana a la mantequilla de brundies

Preelaboraciones

Pelar y cortar las manzanas en rodajas de 2 cm



Elaboraciones

En una sartén, añadir la mantequilla y cuando este bien caliente introducimos las manzanas, doramos los 2 lados y introducimos el brundies, tapamos con la tapadera y dejamos cocer un poco con el vapor del brundies y el agua de las manzanas

Una vez cocinadas y apartadas del fuego, con un molde o corta pastas, sacaremos el corazón de las rodajas de manzana que luego rellenaremos (Este proceso se realiza después del cocinado ya que es más fácil maniobrar con las rodajas enteras) reservar hasta el montaje



Coulis de langostinos

Preelaboraciones

Retirar las cabezas de los langostinos y reservar (En la primera foto estoy descongelando los langostinos en agua,aun que soy consciente que la mejor descongelacion es una lenta en camara frigorifica)



Elaboraciones

Una vez obtenida todas las cabezas necesarias, en un cazo añadir aceite,rehogar las cabezas,luego añadir pimenton y cocinarlo por unos segundos,añadir el vino blanco para desglasar,cuando se evapore el alcohol añadir la salsa de tomate,machacar las cabezas con ayuda de una cuchara d madera (Esto ultimo es mas aconsejable que tritararlo todo,ya que puede quedar una sensacion arenisca al final)



Una vez bien concentrado, pasar por un chino fino, (si esta muy espeso añadir un poco de agua y luego reducir) luego reincorporar al cazo y reducir lo que sea necesario

Reservar hasta el montaje

Tartare de langostinos

Prelaboraciones

Pelamos los langostinos, reservando las partes utiles para el coulis, luego con la ayuda de una puntilla, eliminamos la parte del estomago de los langostinos haciendo una incision en la espalda y con papel limpiar bien el langostinos



Elaboraciones

Cortar los langostinos en una brunoise muy pequeña (A mi me faltó repasar un poco más el corte)

En un recipiente aparte, añadimos la mostaza de dijon, la mayonesa de lima, aceite virgen extra, sal y pimienta y luego añadimos el langostino picado, mezclamos y reservamos hasta el montaje

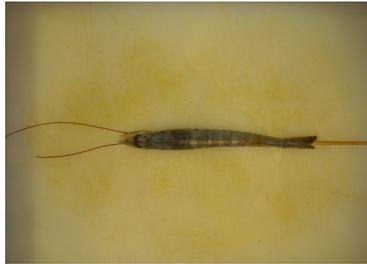
A la hora del montaje le daremos con ayuda de 2 cucharas forma de quenelle



Langostino al vapor

Preelaboraciones

Pelar el langostino dejando la cabeza, luego pinchar desde la parte de la cola a la cabeza con un pincho de madera para dejarlo recto (Esto es para que durante la cocción no se tuerza)



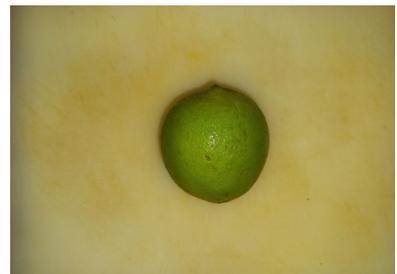
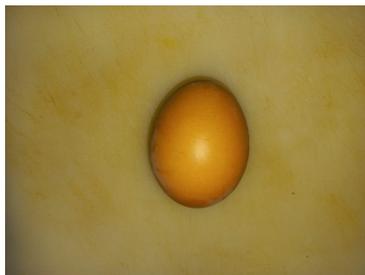
Elaboraciones

En una olla, añadimos el agua justa para crear vapor, introducimos el langostino y tapamos durante 20 seg, retiramos y introducimos en agua fría

Mayonesa de lima

Preelaboraciones

Cascar los huevos e introducirlos en un recipiente adecuado para elaborar la mayonesa, y extraer el jugo de las limas en otro recipiente



Elaboraciones

Añadir un poco de aceite de girasol y ir montando sin mover la thurmix, cuando todo el aceite este montado ir añadiendo a hilo fino el aceite de girasol hasta obtener el cuerpo deseado, añadir un chorrillo de aceite de oliva, el zumo de la lima y corregir de sal y pimienta blanca, introducir en un biberon y reservar en la nevera hasta el montaje



Aceite verde de perejil y lima

Preelaboraciones

Atabiar el perejil (Cortar desde donde acaba el tallo para quedarnos solo con las hojas) y eliminar algun tallo restante

Exprimir un poco del zumo de lima y reservar

Elaboraciones

En un cazo con agua muy caliente,introducimos durante unos 10 seg el perejil (Lo escaldamos) y directamente lo introducimos en agua muy fria (Este proceso lo realizamos para fijar la clorofila)



Añadimos la cantidad de aceite que vamos a usar para el aceite verde,introducimos el perejil bien escurrido y trituramos con ganas,para extraer el maximo color posible del perejil



Una vez triturado,pasamos por una estameña,añadimos el zumo de lima y reservamos hasta el montaje



Procesos del montaje del plato



