TOMATES DE AYER , HOY Y MAÑANA, JUGO DE TOMATE VERDE TATEMADO, HIERBAS Y GRANIZADO DE RIOVERO

Restaurante Cancook

Ingredientes:

Para la sopa verde:

- 610 gr de licuado de manzana verde
- 180 gr licuado de pepino
- 91 gr de licuado de apio
- 90 gr de zumo de limón
- 50 gr de zumo de lima
- 78 gr de cilantro licuado
- 35 gr de perejil licuado
- 25 gr de AOVE
- 130 gr de aceite de citronela y tomillo
- 1 gr de sal de apio
- 3 gr de sal
- 1 gr de xantana
- 120 gr de aguacate maduro
- 30 gr de aceite de sésamo
- 550 gr de licuado de tomate verde tatemado
- 180 gr aceite de humo

Elaboración:

- Mezclar todos los licuados en la Thermomix y triturar.
- Emulsionar con el aceite de citronela, el aceite de oliva, el aguacate y el aceite de sésamo.
- Añadir los zumos de cítricos y triturar.
- Poner a punto con la sal y la sal de apio.
- Añadir la xantana. Check textura y sal.
- Colar por colador fino.
- Reservar congelado la parte que no se usa y al vacío para emulsionar máximo cada 48 horas.
- Poner en biberón para el servicio.

Más información: www.goaragon.es

TOMATES DE AYER , HOY Y MAÑANA, JUGO DE TOMATE VERDE TATEMADO, HIERBAS Y GRANIZADO DE RIOVERO

Ingredientes:

Para el aceite de humo:
- 1l de aceite de girasol
- 200 gr de brasa

Para el granizado de Riovero:
- 1kg de queso riovero
- 320 gr de nata lyo

Para el tomate verde:
- 1 kg de tomate verde
- Aceite de oliva c/s
- Vinagre Jerez c/s
- Sal c/s

Para el tomate Cherry pera semi-secos:
- 1kg de tomate Cherry pera
- 50 gr sal
- 50 gr de azúcar

Para los tomates amarillos:
- 1kg de tomates amarillos
- 250 gr de aceite de oliva suave
- Sal c/s

Elaboración:

- Meter la brasa encendida dentro del aceite de girasol y dejar infusionar 1 h. Pasar por estameña y utilizar.

- Quitar la corteza y desmenuzar el queso bien frío en pequeñas bolas sobre una bandeja gastronorm con papel sulfurizado.
- Añadir la nata lyo y mezclar bien y seguir rompiendo las bolas de manera que quede como un crumble de queso.
- Congelar en abatidor y reservar hasta servicio. Debe quedar suelto y en bolas pequeñas.

- Hacer una cruz sobre la base del tomate con una puntilla.
- Escaldar los tomates 2-3 minutos en agua hirviendo dependiendo del tamaño. Pelar por completo y quitar la parte fibrosa. Cortar en gajos.
- Osmotizar en aceite de oliva virgen extra en la envasadora con un punto de sal, aceite de oliva y vinagre de jerez justo antes del servicio.

- Hacer una cruz con una puntilla en la base y escaldar los tomates 30 segundos en agua hirviendo.
- Pelar y disponer en bandejas de horno. Espolvorear con la sal y el azúcar.
- Precalentar el horno a 160°C ventilador 4 durante 15-20 minutos dependiendo del tamaño (separar en dos tallas) hasta que queden semisecos.
- Dejar enfriar y guardar en tupper herméticos.

- Poner los tomates amarillos en una bandeja de horno a confitar con el aceite de oliva suave a confitar, añadir punto de sal y poner en el horno a 160°C durante 25-30 minutos dependiendo del tamaño.
- Conservar una vez fríos en tupper hermético cortados en gajos y escurridos. Reutilizar el aceite para la misma elaboración del día siguiente.

TOMATES DE AYER , HOY Y MAÑANA, JUGO DE TOMATE VERDE TATEMADO, HIERBAS Y GRANIZADO DE RIOVERO

Ingredientes:

Para el aceite de citronela y tomillo:

- 75 gr de citronela
- 35 gr de tomillo
- 500 gr de aceite de girasol

Para la pasta de tomate seco:

- 636 gr de tomate seco bien escurrido
- 70 gr de aceite de tomate seco
- 175 gr de agua mineral
- 0,5 xantana
- 0,5 emulsionante

Acabado y presentación

- 20 uds de brotes de melisa pequeña
- 20 uds de brote de salicornia
- 20 uds de brotes de albahaca
- 40 uds de brotes de cilantro
- 5 higos cortados en cuartos
- 60 uds costrones de pan frito

Elaboración:

- Triturar todos los ingredientes juntos y macerar 48 horas mínimo

- Triturar los tomates con el agua a máxima velocidad en Thermomix durante 4 minutos.
- Añadir el aceite a hilo para emulsionar. exturizar con xantana y emulsionante.
- Pasar por chino fino y enfriar.
- Poner en manga y cortar fina la punta para el servicio.

- Poner en el fondo del plato un circulo de sopa verde tatemada y sobre ella disponer dos tomates cherrys pintados con aceite de humo, 1 tomate amarillo, 1 tomate verde, 1 cuarto de higo. Y sobre ellos las hierbas de manera orgánica.
- Terminar en el centro con la nieve de queso de radiquero.