

# PaladaresSiglo21.com

Crónica Gastronómica Digital

  
Buscar

Posts Comentarios

Paladar-Es Tv

Solana.4: 'Tosta de ...



PASTELERIA IGUELDO

regala  
**Kutxus**

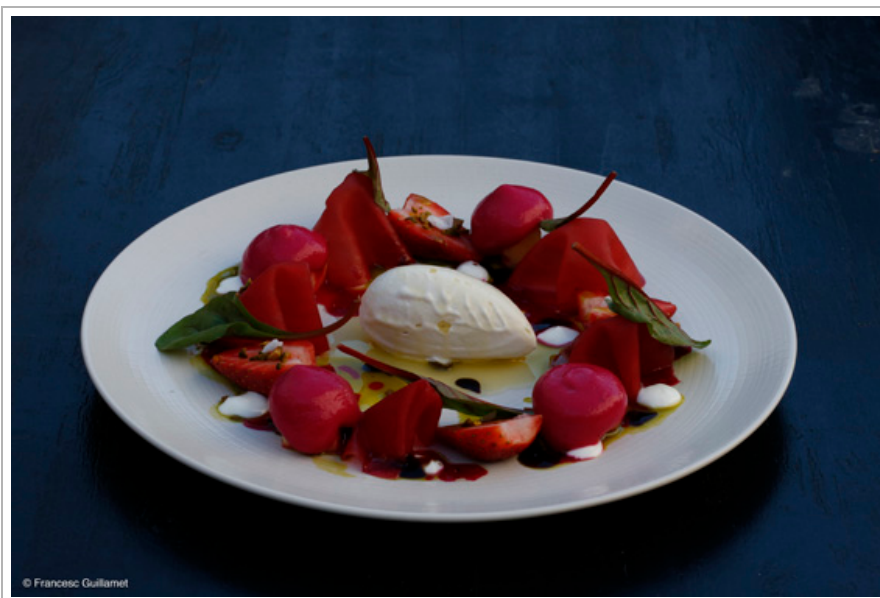
Pastelería Igueldo  
c/San Francisco, 45  
San Sebastián  
943 32 15 49



Categorías

Noticias (327) Cocineros

Mateu Casañas (rest. 'Compartir'): 'Ensalada de remolacha y frutas con sorbete de ajoblanco' martes, 22 de marzo de 2016



'Ensalada de remolacha y frutas con sorbete de ajoblanco', de Mateu Casañas para el restaurante barcelonés 'Disfrutar'.

(Foto: Francesc Guillamet).

Las ensaladas están conquistando, si es que no lo han hecho ya, el gusto y los paladares de la totalidad de los comensales, y los cocineros se afanan en presentar ensaladas no ya sólo ricas y sanas, si no también imaginativas, y es que en el mundo de las ensaladas, tan aparentemente fáciles de hacer y tan difíciles de que salga un resultado verdaderamente apetecible, todavía queda mucho por hacer.

Una ensalada sana, distinta y moderna es esta 'Ensalada de remolacha y frutas con sorbete de ajoblanco' que **Mateu Casañas** plantea para el restaurante 'Disfrutar'.

Receta de 'Ensalada de remolacha y frutas con sorbete de ajoblanco'.

#### Para la leche de almendra

400 g de granillo de almendra marcona  
500 g de agua

1. Juntar el agua con la almendra y romper con la ayuda de un túrmix.
2. Reposar en la nevera 24 horas.
3. Pasado este tiempo, triturar el conjunto en el vaso americano hasta obtener una pasta.
4. Pasar esta pasta por estameña, consiguiendo así una leche de almendra consistente y sabrosa.

#### Para el sorbete de leche de almendra

400 g de leche de almendra (elaboración anterior)  
Sal  
50 g de agua  
½ hoja de gelatina de 2 g.

(250) Ingredientes y Utensilios (243) Vinos y Licores (223) Pintxos y Tapas (170) Pescados (166) Libros (144) Primer Plato (143) Vinos blancos (131) Vinos Tintos (121) Segundo Plato (110) Carnes (108) Bodegas (97) Entrevistas (96) Verduras (69) Postres (61) Restaurantes (54) Bebidas (53) Delicatessen (47) Salsas (46) Ferias y Congresos (28) Quesos (28) Huevos (24) Arroz (23) Frutas (22) Pasteles (20) Aceites (19) Ensaladas (18) Patatas (16) Pasta (15) Sopas (12) Tartas (9) Pollo (6)

#### Archivo del blog

Archivo del blog ↕



1. Fundir la gelatina escurrida con el agua indicada.
2. Añadir la leche de almendra, mezclar y poner a punto de sal.
3. Introducir en un contenedor de Pacojet y congelar.

#### Para las láminas de remolacha confitadas

Remolacha fresca  
200 g de agua  
40 g de azúcar

1. Juntar el agua con el azúcar y llevar a ebullición.
2. Pelar y cortar la remolacha en la máquina de cortar fiambres, consiguiendo láminas de 0,1 cm de grosor.
3. Introducir las láminas de remolacha en el jarabe hirviendo, retirar del fuego y guardar en la nevera.

#### Para el puré de remolacha cocida

200 g de remolacha cocida  
200 g de agua

1. Triturar la remolacha con el agua indicada en el vaso americano hasta obtener un puré fino.
2. Colar y guardar en la nevera.

#### Para la espuma de remolacha

300 g de puré de remolacha (elaboración anterior)  
1,5 hojas de gelatina de 2 g.  
Pimienta negra recién molida  
1 carga de N2O  
1 sifón de ½ litro de capacidad

1. Disolver la gelatina escurrida en 1/3 parte del puré de remolacha.
2. Añadir el resto de puré, mezclar y poner a punto de pimienta negra recién molida.
3. Colar e introducir en el sifón. Cerrar y cargar con el gas.
4. Guardar en la nevera durante 3 horas.

#### Para la vinagreta de remolacha

100 g de puré de remolacha (elaboración anterior)  
50 g de aceite de oliva  
Sal  
Pimienta negra recién molida

1. Poner el puré de remolacha a punto de sal y pimienta negra.
2. Añadir el aceite de oliva sin emulsionar y guardar en la nevera.

#### Para el aceite de ajo

100 g de aceite de oliva virgen extra  
6 dientes de ajo

1. Cortar los ajos por la mitad con la piel y juntar con el aceite.
2. Confitar a 70°C durante 3 horas, retirar del fuego y colar.
3. Guardar en un dosificador de salsas a temperatura ambiente.

#### Otros

40 g de yogur natural  
8 fresas limpias y cortadas por la mitad  
5 g de aceite de almendra amarga  
Sal en escamas  
20 g de pistachos verdes tostados y troceados  
20 brotes de remolacha  
20 g de vinagre balsámico





'Ensalada de remolacha y frutas con sorbete de ajoblanco', de Mateu Casañas. (Foto: Francesc Guillamet).

### Acabado y presentación

1. Pasar el sorbete de almendra por la Pacojet.
2. Colocar 4 medias fresas en los bordes de un plato circular formando una cruz.
3. Siguiendo el círculo imaginario, salsear la base del plato con el yogur y la vinagreta cortada de remolacha.
4. Al lado de cada fresa, disponer 2 láminas de remolacha confitada consiguiendo que tengan volumen. Aliñar las fresas con 1 gota de aceite de almendra amarga y un poco de pimienta negra recién molida.
5. Repartir los pistachos tostados troceados por la ensalada y disponer 5 brotes de remolacha entre las láminas de remolacha.
6. Disponer una quenefa de 40 g de sorbete de almendra en el centro del plato, y salsear éste con 10 g de aceite virgen de ajo y poner a punto de sal en escamas. Al lado de la quenefa de sorbete, disponer 5 toques de vinagre balsámico.
7. Terminar rellenando los huecos de la ensalada con 4 rosetones de espuma de remolacha.

Publicado por editor en 10:19 | Etiquetas: Cocineros, Ensaladas, Restaurantes

### ¡NOVEDAD!



Escucha este post

### Artículos Relacionados

- Mateu Casañas (rest. 'Compartir'): 'Crema catalana con fresas'
- Mateu Casañas (rest. 'Compartir'): 'Ensalada de endivias con gorgonzola, nueces y fruta de la pasión'
- Mateu Casañas (rest. 'Compartir'): 'Ensalada de remolacha y frutas con sorbete de ajoblanco'
- Dani García homenajeará a Joël Robuchon en 'A cuatro manos'
- Elena Arzak, Premio Gastronómico El Hortelano
- Academia Castellano y Leonesa de Gastronomía entrega sus premios el 4 de abril
- José Avillez (chef del restaurante Belcanto): "Lo que intento dar siempre en mis platos es placer, y eso está en el sabor"
- José Avillez (chef del rest. Belcanto): 'Bucear entre algas, crustáceos y bivalvos'
- José Avillez (chef del rest. Belcanto): 'La huerta de la gallina de los huevos de oro, huevo, pan, crujientes y setas'
- Déjalo, no merece la pena (Juan Manuel Salgado y el Bocuse d'Or Europa)
- Premios Club de Gourmets 2016
- El chef David Thompson galardonado con el Premio a la Trayectoria Asia 2016
- El Bocuse d'Or ya tiene equipo español
- Premios de la Academia Internacional de Gastronomía 2016
- El cocinero Marcos Morán premio Chef de l'Avenir
- El chef Benoit Violier, mejor cocinero del mundo según La Liste, aparece muerto en un aparente suicidio
- Javi Estévez elegido Cocinero Revelación en Madrid Fusión 2016
- Lo que toca pagar si se come en un restaurante de tres estrellas en España
- El chef Mario Sandoval reivindica la carne de toro bravo
- Michel Bras elegido mejor cocinero del mundo por los chefs franceses

[Log In](#)

Comparte este Post y Ayúdanos a crecer

menéame.com    compártelo    compártelo

[?] [?] [?] [?] [?] [?]

[?] [?]    + SHARE    f    t    e    ...

0 Comentarios:

[Publicar Un Comentario En La Entrada](#)