

Caviar guisante en menestra de menta con oricios

Cristina Arias

Ingredientes

Para los guisantes lágrima:

Guisantes lágrima

Para el puré de espinaca:

500 gr espinaca

Agua

Para el colágeno de bacalao:

500 gr Pieles de bacalao

250 gr Agua

Para la crema de espinacas:

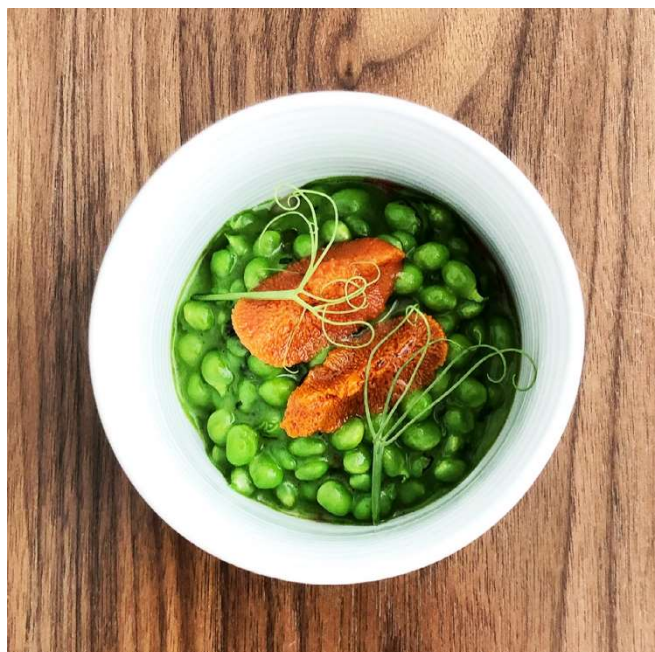
100 gr Colágeno de bacalao

150 gr Puré de espinacas

50 gr Aceite de O,4

0,5 gr Xantana

Sal



Para los oricios:

Oricios.

Para el puré de piel de limón:

60 gr Piel de limón sin parte blanca

10 gr Azúcar

10 gr Agua

65 gr Zumo de limón

14 gr Mantequilla

Otros:

Verde de cebolleta picado

Menta picada

Brote de guisante

Elaboraciones**Para los guisantes lágrima:**

Pelamos los vainas y reservamos.

Para el puré de espinaca:

Escaldamos las hojas de espinaca en agua hirviendo y enfriamos en agua con hielo.

Ponemos en la Thermomix las espinacas bien escurridas y un tercio de su peso en agua.

Trituramos bien hasta conseguir un puré liso.

Reservamos.

Para el colágeno de bacalao:

Lavamos las pieles y ponemos a cocer por espacio de dos horas a fuego medio.

Dejamos reposar una hora más y colamos por estameña, extrayendo todo el colágeno.

Reservamos.

Para la crema de espinacas:

Ponemos en la Thermomix el colágeno a 60° C con mariposa, añadimos el puré de espinacas, la Xantana y por último el aceite a chorrito para emulsionar la mezcla.

Rectificamos de sal.

Reservamos.

Para los oricios:

Abrimos los oricios y con cuidado sacamos las huevas limpias.

Reservamos.

Para el puré de piel de limón:

Escaldar la piel de limón partiendo de agua fría 4 veces.

Ecurrir la piel de limón y triturar en la Thermomix a 50 ° C junto con el zumo de limón, el agua y el azúcar hasta obtener una pasta homogénea.

Terminar emulsionando con la mantequilla pomada hasta obtener textura de puré cremoso.

Colar y reservar.

Acabado y presentación

En un cazo calentamos un poquito de aceite, añadimos la cebolleta y la menta y sofreímos.

Incorporamos la crema de espinacas, los guisantes y damos una cocción muy leve.

Sobre el cuenco, disponemos las huevas de oricio rotas, alrededor cuatro puntos de piel de limón, la menestra de guisante, que ha de quedar melosa, y por ultimo acabamos con dos huevas enteras y un brote de guisante.