

ZUMO ROJO, ESPUMA DE PIMIENTO Y APIO CRUJIENTE

Receta de bar / por Lionel Lallement

1. Espuma de pimiento rojo

Ingredientes

Puré de fruta 100%
ultracongelada : Limón
amarillo - 30 g

Puré de verdura 100%
ultracongelada : Pimiento
rojo - 300 g

Hojas de gelatina - 3

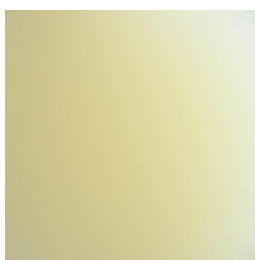
Agua - 100 g

Sal y pimienta - QS

Clara de huevo - 200 g

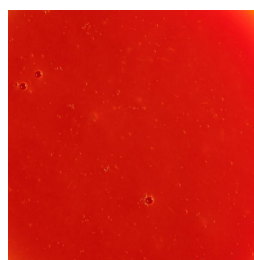
Ablandar la gelatina en agua fría hasta que aumente 5 veces su volumen. Escurrir. Derretirla con el agua y el puré de limón. Añadir el puré de pimiento rojo, la sal, la pimienta y el Tabasco®, luego, las claras de huevos. Mezclar ligeramente y pasar por el chino. Verter en un sifón, gasear con 2 cartuchos. Conservar en un lugar fresco.

En este paso



Puré de fruta 100%
ultracongelada :
Limón amarillo

Purés de frutas
ultracongeladas



Puré de verdura
100%
ultracongelada :
Pimiento rojo

Purés de verduras
ultracongeladas

2. El cóctel leguminoso

Ingredientes

Puré de fruta 100%
ultracongelada : Limón
amarillo - 30 g

Sal de apio - QS

Pimienta - QS

Tabasco® - 2 filets

Salsa inglesa - 1 CS

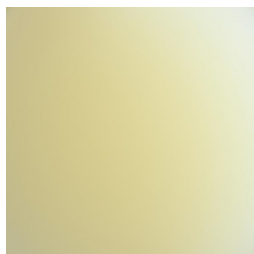
Vodka - 40 g

rama de apio - QS

Mezclar en una batidora, el puré de tomate, el puré de limón, la sal de apio, la pimienta, el Tabasco® y la salsa worcerstershire. Añadir el vodka. Llenar los pequeños vasos a los 2/3.

Colocar en vasos pequeños una cuchara de espuma de pimiento rojo. Decorar con pequeños dados de apio crudo cortados "en brunoise" muy fina. Servir en seguida.

En este paso



**Puré de fruta 100%
ultracongelada :
Limón amarillo**

Purés de frutas
ultracongeladas