

Gel de gazpacho de cereza y nube de aceite

Por Eva De Gil Nicolas

Gel de gazpacho de cereza

Ingredientes:

- **700g.** Tomate
- **300g.** Cereza deshuesada
- **1.** Diente de ajo
- **80g.** Pepino
- **150ml.** AOVE
- **100g.** Vinagre Chardonnay
- **250ml.** Agua
- Sal
- **15g.** Cereza liofilizada Ingredíssimo (ref.608201)
- **2 hojas.** Gelatina en hojas Halal (160-180 bloom) Ingredíssimo (ref.080024)
- **2,4g.** Agar-Agar Ingredíssimo (ref.608702)

Proceso:

1. Triturar todo excepto la Gelatina en hojas Halal.
2. Colar por fino y por superbagg.
3. Hidratar las hojas de gelatina y triturar con turmix. Después, congelar.
4. Una vez congelado, dejar colar lentamente en el frigorífico con un trapo debajo, para que vaya cayendo poco a poco el líquido clarificado.
5. Llevar 200ml de este líquido a 80°C y añadir el Agar-Agar.
6. Disolver correctamente con varillas y sacar el aire restante con un soplete.
7. Poner unos 5g de Cerezas liofilizadas en los moldes y agregar el líquido.
8. Dejar enfriar en la nevera hasta que gelifique.

ingredíssimo

Nube de aceite

Ingredientes:

- **8ml.** AOVE
- Sal
- **30g.** Maltodextrina Ingredíssimo (ref.656711)

Proceso:

1. Mezclar con varillas, poco a poco, el aceite con la Maltodextrina y la sal.
2. Emplatar harmónicamente.