ANGEL PALACIOS

ENSALADA CANARIA

Tipo: **ENTRANTE** Temperatura: **FRÍO** Estación: **OTOÑO**

Para la tierra de gofio:

INGREDIENTES:

- 100gr de gofio
- 100gr de agua
- 4gr de sal

ELABORACIÓN:

1.- cocer la mezcla 10 minutos
2.- estirar y secar al horno a 90º C hasta que la masa esté seca
3.- freír en aceite de fritura a 190º C
4.- pasar por papel secante para quitar bien el exceso de aceite
5.- triturar poco a poco para que no se apelmace la mezcla
6.- reservar

UTENSILIOS:

- cazo
- espátula
- bandeja
- cazo
- colador
- espumadera
- termomix

Para el baño de alginato:

INGREDIENTES:

- 1000gr de agua
- 5gr de alginato

ELABORACIÓN:

1.- mezclar y triturar bien
2.- colar y reservar en frio

UTENSILIOS:

- turmix o termomix
- colador
- tuper

ANGEL PALACIOS

Para el esférico de uva:

INGREDIENTES:

- 500gr de zumo de uva
- 5gr de gluco
- 1,5gr de xantana
- baño de alginato

ELABORACIÓN:

1.- mezclar el zumo de uva con el gluco, triturar bien
2.- añadir la xantana y triturar bien
3.- dejar reposar 12 horas
4.- rellenar un biberón de la mezcla de uva
5.- hacer esféricos en el baño de algin, poner en la base del recipiente del balo de algin una hoja de papel sulfurizado
6.- reservar en zumo de uva

UTENSILIOS:

- gastronom
- cuchara de esféricos
- cuchara de colar esféricos
- tuper
- biberón

Para el suero de queso:

INGREDIENTES:

- 100gr de queso flor de guía curado
- 100gr de leche

ELABORACIÓN:

1.- poner a hervir la leche
2.- triturar el queso
3.- sacar del fuego la leche y escaldar el queso con la leche hirviendo
4.- triturar bien
5.- dejar enfriar, colar y reservar

UTENSILIOS:

- cazo
- termomix
- colador
- tuper

Para la galleta de queso:

INGREDIENTES:

- Cuña queso curado

ELABORACIÓN:

1.- en la plancha hacer crujiente de queso

UTENSILIOS:

- plancha
- espátula

ANGEL PALACIOS

Para el puré de dátil:

INGREDIENTES:

- 200gr de dátiles sin semilla
- 400gr de agua

ELABORACIÓN:

1.- cocer los dátiles con el agua
2.- triturar y colar, llenar biberón
3.- reservar

UTENSILIOS:

- cazo
- termomix
- colador

Para terminar:

1. la tierra de gofio
2. los esféricos de uva
3. uvas
4. el suero de queso
5. queso tierno canario
6. el crujiente de queso
7. puré de dátil
8. nueces
9. hojas de cilantro
10. hojas de menta
11. hojas de albahaca

1. en la base del plato poner el suero de queso
2. espolvorear por encima la tierra
3. poner 3 esféricos de uva
4. poner 6 mitades de uva
5. poner 5 cubos de queso tierno
6. poner 5 punto de puré de dátil
7. rallar en cima de las uvas las nueces
8. poner el crujiente
9. terminar con las hojas de menta, cilantro y albahaca

- Copa
- Sifón
- Cuchara
- Espumadera