



## **Så här tillagas Kall puré på rödbetor med ostskum från Artenara och olivolja från Tirajanas av chef Gloria Rodríguez**

### **INGREDIENSER**

**För 6 personer**

#### **Till den kalla rödbetspurén:**

*3 kokta rödbetor*

*5 medelstora mogna tomater*

*1/2 gurka*

*1 röd paprika*

*6 msk mild olivolja*

*3 msk äppelvinäger*

*En nypa salt*

*1 msk olivolja från Tirajanas*

*Flingsalt från Pozo Izquierdo och mald vitpeppar*

Skala och hacka ingredienserna. Mixa dem i en mixer och häll i oljan mycket sakta tills den emulgerar. Tillsätt vinägern, salt efter smak och fortsätt att vispa tills den blir som en kräm. Passera krämen i ett durkslag och ställ den att kallna.

#### **Till skummet:**

*200 ml mjölk*

*400 ml grädde*

*200 g ost från Artenara*

Värm mjölken, lyft bort från värmen och tillsätt den rivna osten för att smälta. Därefter tillsätter man grädden. Man pressar det genom en sil och häller det i en gräddsifon och skakar energiskt sedan får det stå 3 timmar i kylskåpet tills det är riktigt kallt.

### **UPPLÄGGNING**

Placera en rund form mitt i skålen. I dess inre lägger man skummet med sifonen. Runt den häller man den kalla rödbetspurén och man avslutar med att dekorera med ätbara blommor, rödbetsgroddar och en skvätt olivolja från Tirajanas.