



Así se cocina la Crema fría de beterrada con espuma de queso de Artenara y aceite de oliva de las Tirajanas, de la chef Gloria Rodríguez

INGREDIENTES

Elaboración para 6 personas

Para la crema fría de remolacha:

3 remolachas cocidas

5 tomates maduros medianos

1/2 pepino

1 pimiento rojo

6 Cucharas soperas de aceite de oliva suave

3 cucharas soperas de vinagre de manzana

una pizca de sal

1 cuchara sopera de aceite de oliva de las Tirajanas

Pelamos y picamos los ingredientes. Trituramos con la túrmix y agregamos poco a poco el aceite hasta que emulsione. Añadimos las tres cucharas de vinagre, sal al gusto y seguimos batiendo hasta que se comporte con el espesor de una crema. Pasamos la crema por el chino y lo ponemos a enfriar.

Para la espuma:

200 ml de leche

400 ml de nata

200 g de queso de Artenara

Calentamos la leche y añadimos fuera del fuego el queso rallado para que se funda. Seguidamente añadiremos la nata. Lo pasamos por un tamiz y lo vertemos en un sifón. Colocamos la carga y lo agitamos enérgicamente. Lo dejamos reposar unas 3 horas en la nevera hasta que enfríe bien.

MONTAJE DEL PLATO

Colocamos un molde redondo en el centro del cuenco. Pondremos en su interior la espuma con el sifón. Vertemos alrededor la crema fría de beterrada y lo acabaremos decorando con flores comestibles, germinados de beterrada y un chorrito de Aceite de Oliva de las Tirajanas.