

Gazpacho verde con almejas y fruta de la pasión

Para la salsa de pimiento verde base

Ingredientes: 325 g. de pimiento verde italiano limpio (400 g. en bruto), 20 g. de ajo sin germen escaldado 3 veces con agua fría (40 g. en bruto), 25 g. de zumo de *yuzu*, 60 g. de vinagre de arroz, 8 g. de sal fina, 165 g. de tomatillo mexicano, 10 g. de azúcar, 10 g. de tabasco verde de jalapeños, 3 g. de *yuzu kosho*, 2 g. de xantana, 140 g. de aceite de girasol y 0,1 g. de colorante kiwi en polvo de SOSA.

1. Ponemos todos los ingredientes excepto la xantana y el aceite de girasol en la thermomix, y trituramos a máxima potencia durante 5 minutos. Pasamos el conjunto por un colador fino y después por una estameña.
2. Una vez pasado, lo ligamos con la xantana y emulsionamos con el aceite de girasol. Reservamos en frío hasta el momento de su uso. (Produce 590 g. de salsa de pimiento verde base)

Para el gazpacho verde

Ingredientes: 300 g. de salsa de pimiento verde base y 225 g. de agua de tomate (receta base Dani García).

1. Mezclamos la salsa de pimiento verde base con el agua de tomate, y los emulsionamos con un túrmix de mano. (Produce 525 g. de gazpacho verde)

Para el agua de albahaca

Ingredientes: 160 g. de hojas de albahaca escaldada (320 g. en bruto), 1000 g. de agua mineral muy fría.

1. Trituramos la albahaca con el agua en el túrmix a máxima potencia durante un minuto (vigilando que no se caliente). Una vez triturada pasamos el resultado por una estameña y reservamos. (Produce 860 g. de agua de albahaca)

Para el aire de albahaca

Ingredientes: 430 g. de agua de albahaca, 2,5 g. de lecitina y 2 g. de sal fina.

1. Mezclar la sal con el agua de albahaca y la lecitina, y lo trituramos con el túrmix. Reservamos. (Produce 430 g. de aire de albahaca)

Para el granizado de fruta de la pasión

Ingredientes: 200 g. de pulpa de fruta de la pasión, 100 g. de agua mineral, 20 g. de vodka Eristoff, 5 g. de azúcar y ½ hoja de gelatina (1 g.)

1. Mezclamos la pulpa de fruta de la pasión y 100 g. de agua. Separamos una pequeña parte y la calentamos a 45°C para disolver 1/2 hoja de gelatina.
2. Mezclamos de nuevo y echamos el vodka y 5 g. de azúcar. Congelamos en un *tupper* de un día para otro. (Produce 325 g. de granizado de fruta de la pasión)

Para el encurtido y para las semillas fritas de los pimientos de Padrón

Ingredientes: 100 g. de vinagre de arroz, 100 g. de agua mineral, 50 g. de *mirim* y 7 g. de salsa de pescado (nam pla). 150 g. de pimientos de Padrón y 500 g. de aceite de girasol

1. Mezclamos el vinagre de arroz, el agua mineral, el *mirim* y la salsa de pescado. Lo reservamos (Produce 250 g. de encurtido de pimientos de Padrón)
2. Para las semillas fritas, calentamos 500 g. de aceite de girasol a 180°C y freímos los pimientos de

Padrón poco a poco. Los secamos con papel absorbente y cuando se puedan manipular, con mucho cuidado quitamos las semillas y las reservamos. (Produce 30 g. de semillas de Padrón)

Para encurtir las semillas de pimiento de Padrón fritas

Ingredientes: 30 g. de semillas fritas y 200 g. de encurtido de pimientos del Padrón.

1. Ponemos las semillas en un tupper junto con el encurtido y las impregnamos con la ayuda de la envasadora. Dejamos macerar en la nevera durante 1 hora como mínimo. Esta elaboración hay que hacerla en el día del emplatado. (Produce 35 g. de semillas encurtidas)

Para sacar las semillas de pepino y para abrir las almejas gordas

Ingredientes: 1 pepino (210 g.), 4 unidades de almejas gordas (140 g.) y 0,1×100 de xantana.

1. Cortamos los extremos de un pepino y sacamos el corazón con un descorazonador de 1,5 cm. Cortamos el corazón del pepino con una puntilla a 0,7 cm. de grosor. (Produce 17 g. de semillas de pepino)

2. Para abrir las almejas, las ponemos en agua hirviendo durante 10 segundos. Con mucho cuidado abrimos las almejas con una puntilla sin romperla. (Debe de quedar perfecta). El agua que suelte de abrir las almejas, la guardamos y la ligamos a 0,1×100 de xantana. (Produce 40 g. de almejas gordas abiertas)

Emplatado

Ingredientes: 20 g. de almejas abiertas (70 g. en bruto), 2 g. de semillas de pepino (25 g. en bruto), 3 g. de semillas de padrón encurtidas (16 g. en bruto), 4 g. de aire de albahaca, 7 g. de granizado de fruta de la pasión, 2 g. de brotes de albahaca, 1 g. de brotes de mini acelga roja y 30 g. de gazpacho de pimiento verde.

1. Disponemos las almejas en el plato y las brillamos con un poco de su agua ligada con xantana. Colocamos las semillas de pepino y las semillas de Padrón encurtidas. Montamos el aire y lo ponemos a los lados.

2. Decoramos el plato con los brotes de albahaca y las hojas de acelga roja. Terminamos el plato con el granizado de fruta de la pasión.