

Ensalada de guisantes, habas, alcachofas, espárragos, cebolleta, menta y aceite de trufa negra

1. Para los guisantes y habas: Escaldamos los guisantes en agua con sal durante 1 o 2 minutos, los enfriamos con agua, hielo y sal, y los escurrimos bien. Los reservamos. Repetimos el mismo proceso con las habas.

2. Para las alcachofas: Las limpiamos dejando solo el corazón. Las podemos mantener en aceite de girasol mientras las vamos limpiando. Las envasamos al vacío con un poco de este aceite, las cocemos al horno a vapor 90 °C durante 1 hora y las enfriamos con agua y hielo. Las cortamos en 12 cortes. Reservamos.

3. Para los espárragos: Cogemos los espárragos y cortamos la parte inferior del tronco. Los envasamos al vacío con un poco de aceite de oliva y sal, y los cocinamos al horno a vapor a 100 °C durante 2 minutos. Después los enfriamos con agua y hielo. Cortamos las puntas y cortamos dos dedos de tronco, y cada uno de estos lo volvemos a cortar en 4 cortes.

4. Para la mini cebolleta: Limpiamos la mini cebolleta y la escaldaremos 30 segundos con agua y sal. Enfriamos bien con agua, hielo y sal. Aprovechamos la parte más tierna, la cortaremos en 2 cortes o en 4 según su tamaño. Servimos bien frío acompañado de unos dados de aguacate.

5. Para el agua de menta: Escaldamos la menta fresca con agua y sal. Enfriamos con agua, hielo y sal. Lo trituramos a la Thermomix con agua mineral. Lo colamos por el colador fino, aliñamos con un poco de aceite de oliva AOVE y le damos textura con la xantana en el turmix. Reservamos en biberón.

6. Para la mousse de guisantes: Ponemos 3 hojas de gelatina (cola de pescado) con agua fría. Escaldamos 300 gramos de guisantes, los trituramos con un poco con el agua de la cocción en la Thermomix (los trituramos directamente después de escaldar, sin enfriar los guisantes) y colamos por el colador fino. Calentamos los 30 gramos de nata, la retiramos del fuego y le añadimos las hojas de gelatina. Lo mezclamos todo con el puré de guisantes y dejamos que se enfríe sin que llegue a cuajar. Posteriormente semi montamos 100 gramos de nata y lo incorporamos con la ayuda de una lengua en el zumo de guisantes. Reservamos en mangas pasteleras.

7. Para el puré de trufa: Pondremos a la Thermomix los recortes de trufa limpios, las trompetas de la muerte seca, sal y el aceite de trufa. Lo trituramos e iremos añadiendo agua hasta que obtengamos la textura deseada (ni muy espeso, ni muy líquida)

8. Montaje del plato: Cómo se ve a la fotografía, en un plato fondo haremos unos puntos de mousse de guisantes, ponemos las habas y guisantes encima, ponemos el resto de verduras, aliñamos con puntos de agua de menta, puntos de puré de trufa y unas gotas de aceite de oliva AOVE, y finalizamos el plato con las flores de habas y el micromezclum.