

Aguacate, nata y caviar

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Mousse de aguacate

- 4 Aguacate
- 20gr Leche
- 5gr Jugo de limón

Crema de nata quemada

- 700gr Nata 35%
- 350gr Leche
- 97gr Leche condensada
- 70gr Tremolina
- 2gr Estabilizante helado

Otros

- 25gr Caviar Rossini Ossetra
- Lámina de oro

/ Preparación

Mousse de aguacate

-Pelar el aguacate y disponerlo en una licuadora, agregar la leche y el limón. Procesar hasta que este suave y homogéneo.

-Reservar en manga pastelera

Crema de nata quemada

-Caramelizar la nata en una sartén bien caliente, rascando del fondo lo que se va pegando. Cuando toma un color dorado, la retiramos y colocamos en un bowl y dejamos enfriar.

-Mezclamos la leche, leche condensada y tremolina, lo llevamos a 40 grados y agregamos el estabilizante y lo llevamos a 85 grados. Lo enfriamos a 4 grados y mezclamos con la nata. Colocamos en un pacojet y congelamos, lo pasamos antes de utilizar

-Para terminar, una cucharada de crema de nata quemada. Servimos inmediatamente.

*Se recomienda mezclar todo para que el plato tenga el efecto buscado.

Presentación

-Colocamos primeramente la mousse de aguacate, después el caviar.

-Tercero, con unas pinzas se coloca encima de la mousse un poco de oro.

-