

Tartar de tomate ahumado con queso Idiazabal y menta

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 1 ración

- 500 g de tomate pera
- 250 g de agua de albahaca
- 1,5 g de agar
- 50 g de queso Idiazabal
- 20 g de jamón de Jabugo
- Sal
- Nata líquida
- Agua

Para el emplatado

- 6 alcaparras
- 10 piñones
- 2 cogollitos de menta
- Caviaroli de guindilla
- Caviaroli de arbequina

/ Preparación

Elaboración

- Escalibar los tomates en el horno, a 160-170 °C, durante 40-45 minutos.

- Pelar los tomates en caliente y ahumarlos con recortes de troncos secos o brezo.
- Con el agua de albahaca y con la ayuda del agar, elaborar un gel de albahaca y dejarlo reposar en frío antes de servir.
- Mezclar el queso Idiazabal, el agua y la nata para elaborar un suero de queso y dejarlo reposar en frío antes de servir.

Emplatado

- Cortar los tomates muy pequeños, añadir el jamón de Jabugo también cortadito y mezclar bien.
- Colocar el tartar de tomate en una anilla o molde para emplatar y disponer encima los piñones, previamente tostados, las alcaparras, los cogollitos de menta y las perlas de Caviaroli.
- Con la ayuda de un biberón, decorar con unos puntos de gel de albahaca sobre el tartar y, una vez retirado el molde, rodear el tartar con unos puntos de suero de Idiazabal.