

Tartar de tomate con crujiente de aceite, foie micuit y anguila

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 1 ración

Para el tartar de tomate

- 130 g de tomates de Barbastro
- 5 g de cebolla de Figueres
- 5 g de alcaparras
- 5 g de pepinillo encurtido

Para el crujiente de aceite

- 80 g de agua
- 10 g de harina
- 20 g de aceite
- Un poco de sal

Para la emulsión de aguacate

- 1 aguacate
- Aceite de oliva
- Menta
- Albahaca
- Sal
- Pimienta

Para el emplatado

- 8 g de fuet de Olot
- 10 g de anguila Kabayaki
- 5 g de foie micuit
- 1 brote germinado de atsina
- Pétalos de flores comestibles
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal de escamas
- Pimienta

/ Preparación

Para el tartar de tomate

-Cortar el tomate a daditos pequeños y colocarlo en un bol. Incorporar la cebolla, las alcaparras y el pepinillo previamente picados. Reservar.

Para el crujiente de aceite

- Mezclar todos los ingredientes con una batidora de mano.

- Coger parte de la masa obtenida y extenderla haciendo una capa muy fina en una sartén de unos 5 cm de diámetro. Calentarla hasta obtener como una especie de galleta tostada y crujiente. Reservar.

Para la emulsión de aguacate

- Triturar con una batidora de mano el aguacate con un poco de aceite, menta y albahaca. Salpimentar al gusto y reservar la emulsión.

Emplatado

- Disponer un molde circular en un plato un poco hondo y llenarlo con el tartar de tomate que habíamos reservado. Añadir el fuet picado bien fino y condimentar con aceite, sal y pimienta.

- Colocar el crujiente de aceite encima y disponer por encima el foie y la anguila Kabayaki cortados a dados.
- Decorar con unos puntos de emulsión de aguacate, los pétalos comestibles y el brote de atsina. Finalizar con un poco de sal de escamas.