

Buñuelo líquido de queso Carrat, alcachofa y trufa

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 300 g de queso Carrat Bauma
- 200 g de nata
- 100 g de queso Ron Du Val Francia
- 165 g de harina
- 4 g de gasificante
- 120 g de azúcar
- 1 cucharada de miel
- 4 huevos
- 25 g de polvo de alcachofa
- 70 ml de agua
- Sal
- Pimienta

/ Preparación

Elaboración

- Mezclamos todos los ingredientes a velocidad 6 en amasadora unos 10 minutos hasta que monte la mousse.
- Vertemos la mousse en moldes semiesféricos y congelamos durante 12 horas.
- Elaboramos la masa por la que, una vez desmoldados los semiesféricos y pinchados con aguja, los pasaremos por ella para proceder a freír.

- Batimos los ingredientes con Turmix y dejamos reposar 2 horas en el frigorífico.
- Freímos los buñuelos a 160º durante 5 minutos y esperamos a que se descongelen y estén líquidos por dentro.
- Elaboramos la crema de alcachofa con los quesos anteriores.
- Limpiamos las alcachofas, las laminamos y deshidratamos en una deshidratadora convencional durante 12 horas a 70º.
- Emplatado: agregamos una lasca de trufa de temporada con la crema de alcachofa previamente elaborada.