

SOPA DE GUISANTES CON MINIBURGUER DE CHICHAS Y VIEIRA

INGREDIENTES: 4 PERSONAS

- o 500 gr. de guisantes.
- o Sal.
- o Pimienta.
- o Caldo de jamón.
- o 2 dientes de ajo.
- o Leche.
- o Nata líquida.
- o 500 gr. de chichas.
- o 1 huevo.
- o Pan rallado.
- o 4 vieiras.

ESTERIFICACIÓN DE GUISANTES.

- o 150 gr. licuado de guisantes
- o 100 gr. caldo de jamón
- o 3 gr. de Agar-Agar
- o 250 Aceite de girasol
- o Sal.
- o Pimienta.



ELABORACION:



SOPA DE GUISANTES

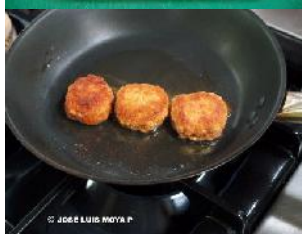
Se comienza por dorar un diente de ajo.
Una vez dorado se le añaden los guisantes congelados
Se les da un hervor con caldo de jamón y un poco de leche.
Se salpimientan.
Una vez cocidos, se trituran en la Termo-mix, añadiendo un chorrito de nata.
Para que queden cremosos se cuellan. Reservamos.

PREPARACIÓN MINIBURGUER DE CHICHAS

Se depositan las chichas en un bol.
Se le añade el huevo y el pan rallado.
Se marcan a la plancha junto a la vieira. Reservamos

PARA LA ESTERIFICACIÓN.

En un bol se pone aceite fría



A partir del licuado de guisantes y el caldo del jamón, se le incorpora el agar-agar.

Se acerca al fuego para que rompa a hervir.

A continuación se introduce en una jeringuilla o en un biberón.

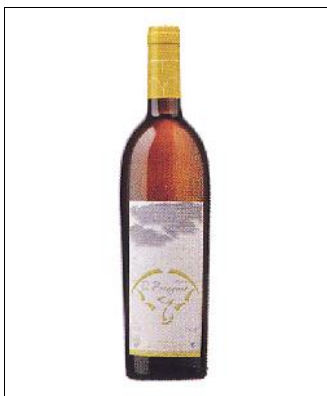
Con sumo cuidado, se van depositando gotas del preparado sobre el aceite que gelificará en pequeñas esferas.

Cuando se ha obtenido suficiente cantidad, se extraen con cuidado se escurren.

PRESENTACION

En la base del plato se deposita la miniburguer, encima las vieiras marcadas a la plancha.

Alrededor, las esferificaciones o la sopa de guisantes.



El Paraguas Atlántico Blanco 2012

Bodegas El Paraguas

D.O. Ribeiro

Elegante, graso y con una excelente combinación de frutuosidad y acidez, El Paraguas Atlántico 2012 está elaborado mediante el ensamblaje de las tres grandes uvas autóctonas gallegas, a partir de viñedos viejos. Si con su cosecha inaugural, la 2011, El Paraguas Atlántico ya consiguió el aplauso de la crítica, esta añada 2012 supera a la anterior. Un blanco elegante, graso, que combina aromas de frutas, cítricos, tonos de hierba recién cortada y notas florales y de romero que le aportan personalidad.