

Salmorejo con crema de queso de cabra y helado de yuzu

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 80 g de queso de cabra
- 70 g de queso filadelfia
- 230 g de nata para montar
- 110 ml de leche entera
- 1,7 kg de tomate
- 1 bollo de pan blanco
- 1 diente de ajo
- ½ cebolleta
- 1 pimiento verde
- 60 ml de aceite de oliva extra virgen
- 60 ml de aceite de oliva suave
- Vinagre de Jerez
- 1 cucharada de sal
- 4 gambas, picadas finas
- Jengibre encurtido
- Cebollino
- Balsámico blanco San Carlos
- Sorbete de yuzu
- Oliva deshidratada
- Microgreens

/ Preparación

Preparación

- Desmigrar el queso de cabra. Juntarlo en un recipiente con el queso filadelfia, nata, y leche. Mezclarlo bien con una batidora de mano. Cargar un sifón y añadir la mezcla.
- Quitar el centro de los tomates y cortar en trozos grandes. Romper el bollo de pan en trozos y añadirlo junto con el tomate a una licuadora. Añadir el ajo, cebolleta y pimiento y dejar licuar durante un par de minutos.
- Con la licuadora encendida, añadir los aceites de oliva y un chorrito de vinagre de jerez. Añadir la sal y seguir licuando hasta que esté todo homogéneo. Colar.
- Calentar una sartén en fuego alto con un poco de aceite. Añadir la gamba picada y saltear hasta que se haga. Mezclar en un bol con una cucharadita de jengibre encurtido picado, cebollino picado y un chorrito de vinagre balsámico blanco y aceite suave.
- Para emplatar, poner un par de cucharadas de gambas en el fondo de un bol. Añadir la crema de queso de cabra con el sifón encima. Espolvorear con oliva deshidratada y decorar con microgreens. Hacer un *quenelle* de helado de yuzu y poner a un lado. Verter el salmorejo por fuera. Servir.