

Aguacate a la brasa, tartar de tomate y espuma de queso

fácil

Ingredientes

- 1 aguacate
- 3 tomates naturales
- 350 g de queso ahumado
- 250 g de tomate seco
- 250 ml leche
- 250 ml nata
- Cilantro
- Soja
- Lima
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Preparación

Preparación

- Cortar el aguacate en gajos, pasar por la plancha y reservar.

Para el tartar de tomate:

- Picar muy fino el tomate seco y el tomate natural (sin piel y sin pulpa), macerar con soja, lima y cilantro.

Para la espuma de queso:

- Infusionar 250 ml de leche y 250 ml de nata.
- En un robot de cocina, triturar 350 g de queso ahumado y verter la mezcla anterior.
- Triturar a velocidad media durante 5 min. Dejar reposar en la nevera durante 2 horas.

Emplatado:

- Poner los gajos de aguacate tumbados, colocando el tartar en la hendidura del aguacate.
- Cubrir la punta del aguacate con la crema de queso.
- Terminar con un poco de sal y aceite de oliva.