

ARENAS DE NUESTRA TIERRA CON MORCILLA AROMATIZADA



Nº comensales: 4

Ingredientes

- Morcilla,
- Boletus edulis,
- Cebolla,
- Pimiento,
- Azúcar,
- Gelificante,
- Semillas amapola,
- Aceite,
- Perejil,
- Cardamomo,
- Haba de tonka,
- Manzana verde,
- Trompeta de los muertos,
- Harina,
- Mantequilla

Utensilios

- Cazuela,
- Batidora,
- Colador,
- Cuchillo,
- Cuchara,
- Nada especial...

Elaboración

Sobre una base de pizarra colocamos:

Arena de pistacho verde, bombón de morcilla cremoso recubierto de gelatina de manzana verde aromatizado con haba de tonka y su ralladura.

Arena de boletus edulis, bombón de morcilla recubierto de gelatina de higos aromatizado con cardamomo y su ralladura.

Arena de pimiento, bombón de morcilla recubierto de gelatina de tomate aromatizado con amapola y sus semillas.

Completamos el plato con patata morada y polvo de setas.

Para hacer las arenas se mezcla el aroma con mantequilla, azúcar y harina, se enfría y se raya finamente.

Para los bombones hacemos una crema suave de morcilla que cubriremos con la gelatina de cada sabor realizadas con puré, la infusión y gelificante.

Para el polvo de setas se deshidratan éstas y se muelen.