Crema de Marisco Aneto Gelificada con Quisquilla Marinada, Crema de Aguacate, Frutos Secos y Salsa Cocktail.

Quienes pasamos de los 40 y en el camino dejamos perdidos fervores y religiosidad, nos enfrentamos a estas fechas llenos de sentimientos encontrados.

Lo de los pastores y el niño recién nacido, ya no nos vale para celebrar con ilusión unos días que no traen más que nostalgia de tiempos pasados, cuando faltaban sillas para poner en la mesa y los belenes llevaban agua de verdad a unos peces que no paraban de beber.

Si le sumamos que en mi casa crecieron los niños a los que intentábamos sorprender con aquella magia de los reyes de oriente, contagiosa de fantasía, no me queda otra que inundar mi hogar con un cálido ambiente navideño y esmerarme al máximo con los preparativos para las comidas y cenas de

Nochebuena, Navidad y Fin de Año.

Así, rodeados de angelotes dorados, velas, plumas y poesías que cuelgan de las ramas del abeto iluminado, llenaremos los huecos y disfrutaremos entre recuerdos, risas y alguna lágrima, de platos deliciosos cargados de mi ingrediente favorito: Amor.

Un extra que no puede faltar en ninguna receta, si queremos rescatar un poquito de esa felicidad que la vida tiene a bien regalarnos de vez en cuando, especialmente cuando compartimos nuestro tiempo con los que más queremos.

Es momento pues de darlo todo en la cocina, de superarnos y preparar cosas tan ricas con ésta que os traigo hoy.

Una elaboración con la que llenaréis de sabor y vestiréis de fiesta vuestra mesa.

Aquí os dejo la receta paso a paso para que la podáis hacer fácilmente.

Espero que os guste.

Besos.

Crema de Marisco Aneto Gelificada

con Quisquilla Marinada, Crema de Aguacate, Frutos Secos y Salsa Cocktail.

Paso a Paso

Ingredientes (para 6 Personas)

Para la crema Gelificada:

– 1 litro de Crema de Marisco Aneto.
– 10 gr. de Agar Agar.
– Medio Vasito de Agua Mineral.
– Una Cucharadita pequeña de Mantequilla o Margarina (para engrasar molde).

Material extra:

– Papel vegetal de hornear.
– Molde de horno rectangular de unos 10 cm de fondo y 10 x 20 de ancho y largo (puede valer un molde de Plum cake).

Cortamos dos tiras del papel vegetal, de la medida del largo y el ancho del molde. Engrasamos el molde con la mantequilla o margarina y lo forramos con el papel

vegetal como se ve en la foto. Recortamos los extremos sobrantes y pasamos un papel de cocina para ajustarlo bien y retirar algún resto de margarina o mantequilla. Así conseguiremos desmoldar luego fácilmente sin añadir grasa a nuestra gelatina.

Ponemos la crema de marisco a calentar, a fuego medio alto. Diluimos el agar-agar en el agua y lo incorporamos a la crema removiendo para integrarlo bien. Llevarlo a ebullición removiendo con frecuencia para que no se nos agarre y cuando empiece a hervir, removemos sin para durante un par de minutos. Retiramos del fuego y vertemos en el molde.

Dejamos enfriar y reservamos a temperatura ambiente si hace frío, si hace calor lo reservamos mejor en la nevera.

Para las Estrellas Crujientes Especiadas:

- 6 Obleas de Masa refrigerada para Empanadillas (he usado de la Cocinera).
- 1 Cucharada de Especias Garam Masala (he usado las de Lidl Son deliciosas).
- 3 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.

Material Extra:

- Dos cortadores con forma de copo de nieve (Mediano y Grande).
- Papel vegetal de hornear.
- Brocha de cocina.

Ponemos el horno a calentar a 180ºC.
Marcamos, presionando bien con los dedos para grabar la forma con los cortadores* en forma de copo de nieve, uno grande y uno mediano en cada oblea (así tendrás 6 y 6). Recortamos después en forma de estrella, retiramos el papel y colocamos todas las estrellas sobre el papel vegetal que habremos colocado sobre una bandeja del horno.
Pintamos con aceite y espolvoreamos con las especias.
Horneamos en el horno precalentado hasta dorar.

* Si no tienes estos cortadores puedes simplemente recortar estrellas de dos tamaños; te quedarán sin los dibujos pero el resultado será igual de bueno.

Una vez doradas, las retiramos del horno y las reservamos sobre papel vegetal. Si las preparas con mucha antelación, las cubres además con papel de aluminio y así se mantendrán crujientes por mucho tiempo, incluso de un día para otro.

Para los medallones de Frutos Secos.

– 150 gr. de Frutos secos Tostados (Avellanas, almendras Anacardos y Cacahuetes).

– 6 Cucharadas de Sirope de Arce.

Material Extra:

– Picadora eléctrica (si no tienes lo puedes hacer con un Mortero, es más laborioso pero también vale)

– Aro de Emplatar.

– Papel Vegetal.

Ponemos los frutos secos en la picadora y los trituramos muy pequeñitos pero sin llegar a pulverizarlos.

Los ponemos en un bol y les añadimos el sirope de arce, mezclando bien con una cucharilla hasta tener una pasta que dividiremos en 6 partes e iremos formando 6 medallones, con ayuda del aro y sobre la mitad del papel vegetal, poniendo cada porción de la pasta en el fondo del aro y presionándola con los dedos hasta conseguir que se compacte. Cuando tengamos los 6 medallones los reservamos tapados con la otra mitad del papel vegetal.

Para la Quisquilla Marinada:

– 300 gr de Quisquilla pelada (Medio Kilo de Quisquilla sin pelar de tamaño mediano).

– Una pizca de Sal del Himalaya (Puedes usar Sal normal).

– 2 Cucharadas de Zumo de Yuzu (si no tienes mezclas lima y mandarina a partes iguales).

– 1 Cucharada Pequeña de Aceite de Oliva Virgen Extra.

– 1 Cucharadita Pequeña de Shichimi Togarashi (7 especias picante, una mezcla de Guindilla, cáscara de naranja tostada, sésamo blanco y negro, pimienta, alga nori y jengibre).

Añadimos a las quisquillas las especias, la sal, el aceite, el zumo de yuzu y mezclamos muy bien para integrar los ingredientes. Reservamos tapado en la nevera hasta emplatar.

Para la Salsa Cocktail:

– 250 gr. de Mayonesa ligera.

– 50 gr. de Ketchup.
– Un Chorrito de Wisky.

Material extra:

– Biberón de boquilla circular pequeña.

Añadimos a la mayonesa, el ketchup y el wisky y mezclamos muy bien hasta ligar todos los ingredientes. Los ponemos en el biberón, lo cerramos y reservamos en la nevera hasta emplatar.

Para la Crema de Aguacate:

- 3 Aguacates Maduros.
- Unas hojas de Perejil Rizado.
- Una Pizca de Pimienta Blanca Molida.
- Medio Limón (el zumo).
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- 1 Cucharadita de Salsa de Soja.
- Una pizca de Sal del Himalaya (o normal).

Material extra:

– Batidora (tipo minipimer).

– Manga Pastelera con Boquilla Estrellada.

Preparamos la manga pastelera colocándole la boquilla y metiéndola en un vaso grande, para que nos sea más fácil rellenarla.

Pelamos y cortamos el aguacate en trozos grandes, lo ponemos en el vaso de la batidora y le añadimos el resto de ingredientes.

Trituramos hasta tener una crema muy fina que pondremos en la manga pastelera y reservaremos en la nevera hasta emplatar.

Emplatado

Paso a Paso

Para el emplatado necesitaremos, además de los platos ;):
– La Crema de Marisco Gelificada.
– Las Estrellas Crujientes Especiadas.
– Las Quisquillas Marinadas.
– los Medallones de Frutos Secos.

– La Salsa Cocktail.
– La Crema de Aguacate.
– Un pizca de Sal de Ibiza de Flores.
Material extra:
– El aro de emplatar con el que hicimos los medallones de frutos secos.

Sacamos la gelatina del molde y con ayuda del aro sacamos dos porciones que cortaremos en rodajas (lo ideal son tres rodajas de cada porción). El resto de la gelatina sobrante lo puedes volver a calentar y hacer con ella bombones o cubitos que podrás añadir a tus sopas de marisco.

Con el biberón de salsa cocktail formamos sobre cada plato un dibujo a modo de enrejado, como se muestra en la foto. Sobre el dibujo, en un extremo, colocamos una rodaja de la crema de marisco gelificada, la cubrimos con la crema de aguacate y sobre la crema de aguacate colocamos un medallón de frutos secos. Cubrimos el medallón con salsa cocktail como indica la foto y encima ponemos las quisquillas marinadas, unas 12 o 15 y ponemos también tres quisquillas más sobre el enrejado dibujado en el plato.

Rematamos con un poco más de crema de aguacate a modo de toping, espolvoreamos con la sal de flores y clavamos la estrella pequeña sobre el toping de crema de aguacate y la otra estrella más grande la colocamos sobre el plato.

Y aquí tenemos nuestra super receta de Crema de Marisco Aneto Gelificada.

Original y deliciosa. Anímate a prepararla!!!

Crema de Marisco Aneto

Gelificada

con Quisquilla Marinada, Crema de Aguacate
Frutos Secos y Salsa Cocktaiñl

Ya sé lo que Quiero