



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Langostinos fritos con helado de crème fraîche y Affilla Cress y un relish de mini tomate Roma en rama

| Entrante 4 personas



Ingredientes

- 100 g azúcar
- 10 g ralladura de naranja
- 100 g avellanas limpias y molidas
- 500 ml leche
- 500 ml nata
- 100 gr crème fraîche
- 35 g azúcar
- 32 g yema de huevo
- 2 bandejas de Affilla Cress
- 4 lonchas de jamón serrano
- 6 mini tomates Roma en rama
- aceite de oliva
- 4 cucharadas de aceitunas
- 2 cucharadas de alcaparras
- 8 langostinos
- 1 diente de ajo
- ½ pimiento picante
- 1 tallo de limoncillo seco
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 bandeja de Rock Chives®

Extra

- Frix air

Preparación

Caramelizar el azúcar y escaldar la ralladura de naranja. Añadir las avellanas y la ralladura de naranja. Verter sobre una base de silicona y dejar enfriar. Romper el caramelo y tritularlo fino.

Hervir la leche, la nata, la crème fraîche y el azúcar y mezclar con la yema de huevo. Repartir la Affilla Cress en 2 vasos fríx. Introducir la preparación en los vasos e introducir en el congelador durante un mínimo de diez horas. Deshidratar el jamón entre dos silpat durante 8 minutos en un horno a 170 °C. Cortar los tomates por la mitad y calentarlos brevemente con el aceite, las aceitunas y las alcaparras. Pelar las gambas y pelar y picar el ajo.

Retirar las semillas del pimiento picante y picarlo muy fino. Cortar el limoncillo en trozos grandes. Freír los langostinos en un poco de aceite de oliva. Añadir el ajo, el pimiento y el limoncillo y apagar con el zumo de limón. Trabajar los vasos en el fríx y volver a introducir en el congelador. Trazar un cordón de caramelo de avellana en la parte derecha de los platos y de relish de tomate sin jugo en la parte izquierda. Colocar los langostinos sobre el relish, una quenelle sobre el caramelo y encima de este el jamón serrano.

Guarnecer con Rock Chives.