Caviar de piquillos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

El truco de esta receta:
La textura no es como la del caviar que te explota en la boca, no dejan de ser bolitas de gelatina.

Descripción:

Genial técnica para decorar y por qué no, dar sabor a nuestros platos. Esta técnica puede hacerse con lo que se deseé, siempre y cuando el elemento elegido se caliente para disolver la gelatina. Puede jugarse con los colorantes artificiales, o aprovechar la tinta de calamar que venden congelada para hacer un sustituto muy barato del caviar y con sabor a pescado...

Ingredientes para 2 personas :

- 4 pimientos del piquillo
- 1 vaso de agua
- 4 laminas de gelatina neutra
- 3 cucharadas de agua fría
- 1 cucharada de agua-vinagre (50%)
- 1 litro de aceite de girasol

Preparación:

Paso 1

Este video es de caviar de café, pero la técnica es la misma

Paso 2

Poner el aceite en un bol y meterlo en el congelador.

Paso 3

Cortar la gelatina en trozos y ponerla a hidratar con las 3 cucharadas de agua fría.

Paso 4

En un cazo poner los piquillos, el agua, la sal y el vinagre. Hervir la mezcla durante 10 minutos.

Paso 5
Triturar con la batidora y pasar por un colador para obtener un líquido fino y sin grumos.

Paso 6
Incorporar la gelatina y mezclar con las varillas.

Paso 7
Echar el líquido en un biberón de cocina o en una jeringa de cocina. Es muy importante hacer todos estos pasos en caliente.

Paso 8
Sacar el bol con el aceite del congelador y ponerlo sobre otro bol con agua y hielo.

Paso 9
Soltar el líquido gota a gota sobre el aceite frío.

Paso 10
Recuperar las bolitas y ponerlas sobre un colador.

Paso 11
El aceite se puede utilizar de nuevo para freir o lo que se quiera ya que no se mancha ni coge sabor de nada.