ENSALADA de QUESOS y PICHÓN

VÍCTOR GUTIÉRREZ VALLES
Restaurante "Víctor Gutiérrez"
SALAMANCA

INGREDIENTES

Queso de oveja semicurado Arribes de Salamanca 200 gr. / Queso de oveja curado Arribes de Salamanca 200 gr / Membrillo 100 gr. / Puré de manzana / Medio pichón / Lechuga variada / Vinagre balsámico / Aceite de oliva virgen / Mousse de hongos / Crocante de queso elaborado con nitrógeno líquido

Tiempo de Elaboración: 15'

ELABORACIÓN

Mousse de hongos:

Calentar un dl. de jugo de hongos y meter una hoja de gelatina; mezclar e incorporar otro dl. de caldo. Meter en la cámara hasta que comienza a gelatinizar para incorporar un dl. de nata semi-montada. Dejar que coja cuerpo en la cámara.

Láminas de pichón:

Deshuesar el pichón, dorarlo en una sartén y asar en el horno durante 4 min. a 200 ºC.

Crocante de queso:

Infusionar 50 gr de queso curado y rallado en 100 dl de leche y 100 dl de nata. Rectificar de sal y meter en un sifón; poner un poco en una cuchara y sumergirlo en el nitrógeno liquido para que se forme una capa crujiente.

PRESENTACIÓN

Poner en el plato los diferentes tipos de quesos troceados de manera uniforme, colocar el membrillo, el puré de manzana y las hojas de lechuga y aliñar con la vinagreta. Distribuir el pichón en láminas, el mousse de hongos y el crocante de queso.