

Libreta: Recetas tradicionales

Creado: 26/03/2018 22:43

Actualizado: 27/03/2018 14:25

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/verduras-al-horno-con-arroz-blanco-y-verdel-a-la-plancha.html>

## Mousse de anchoa envuelta en Cabernet Sauvignon



Entra el sol a través de la ventana de la cocina mientras preparo este aperitivo, ilusionada por estos rayos salgo a la terraza para fotografiar el plato, aprovechando la luz natural, y me doy cuenta de que he vivido engañada entre fogones pensando en que el anuncio de la primavera venía a saludarme, cuando la realidad es que el frío es absoluto, tanto que apenas he sacado 6 fotos y he entrado corriendo a escribir la receta.

Una mousse de anchoa ya de por sí es excelente, pero envuelta en un buen vino, bien sea un Cabernet Sauvignon bien sea un Merlot, como hacen en el excelente restaurante El Celler de Can Roca, es una combinación divertida no sólo en gustos sino también en texturas.

Para poder jugar con esta textura del vino, he utilizado un gelificante vegetal que lo que hace es gelatinizar instantáneamente un líquido cuando disminuye la temperatura de 90° a 65°.

### INGREDIENTES

#### **Para la mousse de anchoa:**

- 1 lata de anchoas.
- 100 ml de nata líquida.
- 1 clara de huevo.
- 3 hojas de gelatina

#### **Para la envoltura de Cabernet Sauvignon:**

- 125 ml de vino tinto de la variedad Cabernet Sauvignon.
- 1 cucharadita de gelificante vegetal o gelatina elástica (he utilizado la marca Sosa)

### ELABORACIÓN

Para preparar la mousse de anchoa simplemente debemos triturar con un minipimer las anchoas con la ½ de la nata. Una vez trituradas, añadimos una clara montada a punto de nieve y mezclamos con movimientos envolventes.

Ponemos las hojas de gelatina a hidratar en un bol con agua, y transcurridos 4 minutos las escurrimos y las añadimos a la otra ½ de nata que tendremos al fuego, para que se funda la gelatina con la nata. Añadimos la nata con gelatina a la mezcla de las anchoas y mezclamos.

Rellenamos con la mezcla un molde de silicona de forma semiesférica, y tapamos con papel film. Introducimos en el congelador.

Transcurridas un par de horas ya estará congelada la mousse de anchoa.

Ponemos a calentar el vino en un pequeño recipiente, y añadimos el gelificante vegetal (que es insaboro), le damos calor hasta que alcance la temperatura de 90° (momento en el que hierve).

En ese momento, desmoldamos la mousse de anchoa congelada, le clavamos en una aguja imperdible y la bañamos rápidamente en el vino que está hirviendo. Tras el baño comprobaremos que la mousse de anchoa está recubierta por un fino velo de vino tinto, podemos darle más baños en el vino según nuestro gusto, si bien hay que hacer mucha atención habida cuenta la mousse con el calor se fundirá, por ello hay que hacer este proceso de forma muy rápida.

Guardamos en el frigorífico hasta el momento de servir.