

Libreta: Recetas tradicionales

Creado: 26/03/2018 22:43

Actualizado: 27/03/2018 14:03

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

## Mousse de remolacha con bacalao, naranja y germinado de remolacha



Un entrante refrescante y colorido: Mousse de remolacha con bacalao desalado y naranja sobre una base crujiente de pasta brisa preparada en casa. Con esta receta se inaugura el nuevo diseño de Fresa & Pimienta, gracias al trabajo de Cappuccino Factory, quien ha captado a la perfección el cambio que precisaba el blog y ha logrado materializar la idea. No sólo es un cambio visual sino que sobretodo se pretendía que fuera más fácil moverse entre las recetas con ayuda del índice y el buscador.

Ingredientes para 4 personas:

- \* 200 ml de nata líquida
- \* 200 gr de queso fresco tipo Philadelphia
- \* 1 remolacha cocida
- \* sal
- \* pimenta
- \* 2 hojas de gelatina
- \* germinado de remolacha
- \* la ralladura de la piel de 1/2 naranja
- \* 1 trozo de bacalao desalado (200 gr)
- \* aceite

Para la masa brisa:

\* 100 g de harina de trigo

- \* 100 gr de mantequilla
- \* 200 gr de harina
- \* 1/2 cucharadita de agua helada
- \* unas gotas de zumo de limón
- \* 1 cucharadita de sal
- \* 1huevo

Elaboración:

En primer lugar preparamos la masa brisa, para ello introducimos en un bowl la harina, la sal y la mantequilla cortada a pequeños cubos (debe incorporarse la mantequilla bien fría). Mezclamos con ayuda de una Kitchen Aid con el accesorio "pala", para el caso de no disponer de dicho utensilio mezclamos a mano. Una vez obtenida una textura tipo "pan rallado" añadimos el huevo, el agua helada y las gotas de zumo de limón, mezclamos bien, hacemos una bola con la masa, la envolvemos en papel film y la guardamos en el frigorífico un mínimo de 2 horas.

Transcurrido este tiempo, extraemos la masa, enharinamos la superficie y extendemos la masa con ayuda de un rodillo, hasta obtener un grosor de 1/2 cm. Con ayuda de un cortador de pasta de forma cilíndrica cortamos la pasta y la colocamos sobre una bandeja con papel sulfurado. Horneamos a 180° durante 20 minutos. Si colocamos un peso sobre la masa obtendremos una base uniforme. Reservamos los círculos de masa brisa horneada. Para elaborar la mousse de remolacha, trituramos la remolacha cocida con ayuda de un túrmix, una vez obtenido el puré lo ponemos a calentar y en cuanto coja temperatura añadimos las dos hojas de gelatina (previamente remojada durante 4 minutos). Reservamos. Montamos con unas varillas la nata y el queso, añadimos dos cucharada de puré de remolacha (que contiene la gelatina) y le damos el punto de sal y pimienta. Colocamos una tira de acetato (se pueden comprar en tiendas especializadas de pastelería, son muy útiles para elaborar cilindros de mousse) alrededor de la base de pasta brisa. Introducimos la mousse de remolacha en el cilindro cuya base es la masa brisa, e introducimos en el frigorífico durante un mínimo de 4 horas. Transcurrido el tiempo indicado, cortamos la tira de acetato, colocamos la mousse en el plato de servir, sobre ésta colocamos el germinado de remolacha, aliñamos con un hilo de aceite y sal. Colocamos 3 lascas de bacalao desalado y rallamos la piel de naranja sobre el bacalao.