

## Texturas **Xantana**

## Salsa verde



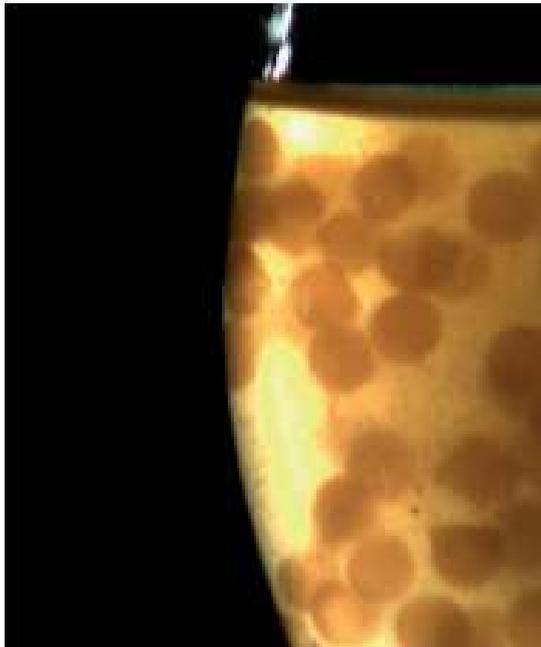
### Para la salsa verde

- *Ajo picado*
- *Perejil picado*
- *150 g de agua de almejas*
- *0,8 g de Xantana*

### Otros

- *Almejas*
- *Espárragos verdes*
- *Guisantes*
- *Yema de huevo*

- 1 Abrir las almejas sumergiéndolas unos segundos en agua hirviendo, retirar las almejas de la concha y reservar el agua.
- 2 Mezclar Xantana con el agua de almejas con la ayuda de un batidor de mano.
- 3 Dorar ligeramente el ajo picado y añadir el perejil, pasados unos segundos añadir el agua con Xantana y dejar hervir.
- 4 Una vez hierva añadir los espárragos y dejar cocer 3 min, luego poner los guisantes y dejar cocer 3 min más
- 5 Por último poner las almejas para que únicamente se calienten y servir en un plato sopero acompañado de un cordón de yema de huevo.



### Para el consomé de jamón ibérico

- 250 g de recortes de jamón ibérico
- 500 g de agua

1. Sacar el exceso de grasa del jamón y cortarlo en trozos irregulares de 1 cm.
2. Cubrir el jamón con el agua indicada y poner a cocer a fuego lento desgrasando y desespumando continuamente durante 15 min.
3. Colar por superbag procurando no enturbiar el caldo y desgrasar el caldo obtenido.
4. Guardar en la nevera.

### Para el consomé de jamón ibérico ligado

- 250 g de consomé de jamón ibérico (elaboración anterior)
- 0,6 g de Xantana

1. Mezclar Xantana con el consomé de jamón con la ayuda de un batidor.
2. Poner la mezcla en la máquina al vacío para extraer todo el aire y quede bien transparente.

Texturas **Xantana**

## Burbujas de azúcar mascabado



### Para las burbujas de azúcar mascabado

- 700 g de agua
- 100 g de azúcar mascabado
- 150 g de nata
- 10 g de clara de huevo pasteurizada
- 1 g de Xantana

### Otros

- 1 dosificador de oxígeno para acuarios

- 1 Mezclar con la ayuda de una batidora de mano el agua con Xantana hasta que esté bien disuelta.
- 2 Añadir la clara de huevo, la nata y el azúcar mascabado y remover hasta que esté todo bien disuelto.
- 3 Poner la mezcla en un recipiente hermético de gran altura e introducir dentro del líquido el dosificador de oxígeno, dejar que se vayan formando burbujas cada vez más estables hasta que puedan ser recogidas y servidas manteniendo su forma.
- 4 Aplicar estas burbujas en el plato elegido.

## Texturas **Xantana**

## Salsa de fondo de carne



### Para el fondo de carne

· 1.000 g de huesos de rodilla de ternera · 1.000 g de blanqueta de ternera · 350 g de cebolla · 150 g de zanahoria · 150 g de puerro · 60 g de tomate madura · 1.000 g de vino tinto · 40 g de azúcar de aceite a 150 °C · 60 g de aceite de oliva 0,4º · 2.500 g de agua

- 1 Mezclar el vino tinto con el azúcar y poner a reducir a la mitad. Guardar para desglasar la sartén donde se marcará la blanqueta.
- 2 Poner los huesos de ternera a tostar en el horno a 180 °C.
- 3 Trocear la blanqueta de ternera en trozos de unos 10 cm de largo x 1,5 cm de ancho. Marcar en una sartén con un poco de aceite a fuego fuerte. Tienen que quedar doradas pero crudas. Desglasar con el vino.
- 4 Trocear las verduras en trozos pequeños. Poner a dorar en el horno con un poco de aceite a 150 °C.
- 5 Una vez empiecen a dorar uniformemente añadir el tomate troceado a cuartos. Continuar la cocción hasta que el tomate haya perdido su agua y las verduras tengan un color tostado.
- 6 Mezclar todos los ingredientes en una olla. Cubrir con el agua fría y poner a cocer a fuego medio. Espumar continuamente.
- 7 Una vez arranque a hervir, bajar el fuego para que hierva poco a poco durante 6 horas.
- 8 Colar y dejar enfriar para que la grasa se solidifique. Extraerla.
- 9 Reducir hasta conseguir un fondo sabroso y consistente. Pasar por una estameña.

Nota: Cantidad mínima que se debe realizar para garantizar un buen resultado.

### Para la salsa de fono de carne

· 250 g de salsa de vino tinto · 0,6 g de Xantana

- 1 Mezclar Xantana con la salsa de vino tinto con la ayuda de un batidor.
- 2 Calentar la salsa sin dejar de remover y salsear el plato elegido, en este caso un filete con setas.