

Texturas **Sferificación I**

## Aceitunas esféricas-I (v)



### Para el baño de Algin

- 1.500 g de agua
- 7,5 g de Algin

- 1 Mezclar el agua con Algin con la ayuda de un túrmix hasta que no quede ningún grumo.
- 2 Dejar reposar en la nevera durante 24 h a fin de que el aire que se haya incorporado en la mezcla desaparezca y Algin se rehidrate por completo.

### Para el jugo de aceituna verde

- 500 g de aceitunas verdes verdial

- 1 Deshuesar las aceitunas.
- 2 Triturar la pulpa en un vaso americano. Colar por una superbag prensando con las manos.
- 3 Guardar el jugo obtenido en la nevera.

### Para la mezcla de esféricos de aceituna verde

- 200 g de jugo de aceituna verde
- 0,75 g de Xantana

- 1 Añadir Xantana al jugo y dejar hidratar bien 1 min.
- 2 Triturar con ayuda de un túrmix a velocidad media.
- 3 Guardar en la nevera 24 h.

### Para el aceite de oliva virgen aromatizado

- 500 g de aceite de oliva virgen extra
- 4 pieles de limón
- 4 pieles de naranja
- 4 ramitas de tomillo fresco
- 4 ramitas de romero fresco
- 4 ajos
- 12 granos de pimienta negra

- 1 Aplastar ligeramente los ajos y freír en 100 g de aceite de oliva virgen sin que cojan color.
- 2 Añadir el resto de aceite y una vez templado añadir el resto de los ingredientes.
- 3 Guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

### Para los esféricos de aceituna verde

- Mezcla de esféricos de aceituna verde (elaboración anterior)
- Baño de Algin (elaboración anterior)
- Aceite de oliva virgen aromatizado (elaboración anterior)

- 1 Llenar una cuchara semiesférica de 5 ml de capacidad con la mezcla de esféricos de aceituna verde.
- 2 Verter el contenido de la cuchara en el baño de Algin formando aceitunas esféricas. Realizar 2 aceitunas esféricas por persona. Es muy importante que las aceitunas esféricas no se toquen entre sí, pues se pegarían unas con otras.
- 3 Cocer las aceitunas esféricas en la mezcla de Algin 2 ½ min.
- 4 Sacar las aceitunas esféricas del baño de Algin con la ayuda de una cucharilla con agujeros y sumergirlas en agua fría para limpiarlas.
- 5 Escurrir las aceitunas esféricas procurando no romperlas y colocarlas, sin que se toquen, dentro del aceite aromatizado.
- 6 Guardar en la nevera por espacio de 12 h.