

AROMAS, SABORES..... . Cómo intento controlar la pérdida de ellos.

By Chef Guillermo Horacio González

En la técnica del vacío nos encontramos con unos equipos muy interesantes como es el Rotaval Micro

Luego de destilar un montón de productos, bebidas, objetos, etc etc, se me ocurrió por qué no realizar un caldo dentro de ella.

La idea parecía interesante salvo que la boca del matraz con sólo capacidad de 1000 ml de líquido.....y de boca reducida.



.

Creo que uno de los retos más interesantes para nosotros los cocineros es evitar que tanto los aromas como los sabores se dispersen y no queden en su totalidad en los platillos a la hora de comer.

La verdad que al trabajar con algo tan volátil se nos hace muy difícil el control de los aromas y sabores; por eso apreciamos y amamos el vacío.

Dentro de la técnica del vacío nos encontramos con unos equipos muy interesantes como es el Rotaval Micro.

Más allá del costo del equipo y de la poca información que trae para su utilización el principio es el de una destiladora; y como la palabra lo dice “destila”.

Se diseñaron unos vegetales micro para la elaboración de esta

sopa: zanahorias, betabel, rábanos, chícharos, hojas de mostaza, pensamientos, arvejas.

En el rotaval hay dos factores importantes a tener en cuenta para una correcta extracción: LA VELOCIDAD DE ROTACIÓN DEL MATRAZ Y LA TEMPERATURA DE EXTRACCIÓN. De ello depende una correcta utilización del mismo.

Esta vez confeccioné un caldo de langostinos tigre tradicional pero con control de temperatura y velocidad de rotación.





Luego de obtener el caldo de langostinos, cociné los vegetales dentro del mismo en la gastrovac con vacío.



CALDO DE LA TIERRA/MAR.

Caldo de langostinos tigre.

Ingredientes

1 rotaval

500 ml de agua de bajo pH

150 gr de cabezas de langostinos tigre

20 gr de echalotes

5 gr de ajo

2 gr de estragón ruso

1 gr de ras el hanut

2 gr de pimienta de Jamaica

1 gr de azafrán

4 gr de sal

Moler bien las cabezas de los langostinos. Picar los vegetales. Introducir todos los ingredientes dentro del matraz y cocinar así durante 48 minutos.

Una vez pasado éste tiempo; retirar los matraces (en uno tendremos un caldo transparente con fuerte aroma y en el otro el caldo de langostinos concentrado).

Pasamos por un chino de doble malla el caldo de langostinos (el otro lo congelamos para otra preparación).

Cocción de los vegetales.

Ingredientes.

40 gr de betabel micro

30 gr de zanahoria micro

25 gr de rábano micro

5 gr de brotes de : rábano, arveja, chícharo, mostaza, salvia, pepino.

Acondicionar todos los vegetales para la cocción en Gastrovac junto con el caldo de langostinos.

Cocinar durante 35 minutos con presión a 127C.

Servir inmediatamente.

