

Ravioli de malvasía, interior de escamas de su uva, queso Cortijo Caideros de cuajo vegetal con cremoso de tomates tricolor y falso caviar de café del Valle

Por: Chef Ágata Da Costa

Ingredientes

Para el ravioli

- 500 ml de vino de malvasía de Bodega Los Berrazales
- 100 ml de agua

Para el falso caviar de café

- 60 g de tapioca en grano pequeño
- 100 ml de café del Valle de Agaete

Para los cremosos de tomate

- 150 g de tomate cherry
- 150 g de tomate cherry kumato
- 150 g de tomate cherry amarillo

Para el relleno:

- 200 g de queso Cortijo de Caideros de cuajo vegetal
- 1,3 g de goma gellan
- 4 g de agar-agar
- 1 Litro de agua Finca La Laja
- 3 dientes de ajo
- Un chorro de aceite de oliva

- Sal, pimienta y unas hojas de romero
- 200 g de uva variedad malvasía

Para el ravioli: ponemos el vino a fuego medio hasta evaporar el alcohol, apartamos del fuego, agregamos el agua y enfriamos. Añadimos el agar-agar y la goma gellan, disolvemos bien con varilla. Llevamos a ebullición sin parar de remover. Dividimos el líquido en dos bandejas de 40×60 cm y una altura máxima de 2 mm. Enfriamos y cortamos con un cortapasta redondo de 5 cm. Reservamos en frío.

Para Falso caviar: llevamos el agua a ebullición, añadimos la tapioca y dejamos cocer 15 minutos. Pasado el tiempo, escurrimos y refrescamos inmediatamente. Sumergimos la tapioca en el café y dejamos macerar mínimo 4 horas.

Para el Cremosos: de tomates, lavamos bien los tomates cherry y los colocamos en una bandeja para horno separados por colores, los aliñamos con el aceite, la sal, la pimienta, el romero y los dientes de ajo. Los cocemos a una temperatura de 100°C durante unas dos horas para que, a la vez que se asan, se deshidraten y concentren su sabor. Sacamos del horno y trituramos cada gama de colores por separado en la Thermomix junto con los dientes de ajo. Pasamos por un chino y reservamos.

Emplatado

Situamos en el plato una de las obleas de malvasía, 3 pequeñas cucharillas de quenelles de queso de Cortijo de Caideros formando una especie de triángulo. Sobre cada una de las quenelles, colocamos una cucharadita de cada uno de los cremosos de tomate (un cremoso distinto para cada quenelle), unas láminas de las uvas cortadas finamente sobre cada quenelle de queso, repartimos el caviar de café alrededor de la quenelle. Terminamos con una hoja de orégano, un brote de perejil y una flor de romero (una distinta sobre cada quenelle). Colocamos la otra oblea de ravioli para cerrar y sobre esta, unas escamas de sal de las Salinas de Arinaga.