

Rábanos, crujiente de algas y centeno y mantequillas de macadamia

Receta: Scott Winegard

Aquellos de nosotros que disfrutamos de un gran bistró francés, con toda seguridad comimos rábanos con mantequilla. No lo puedo decir con certeza, ya que no le he preguntado, pero supongo que Scott tenía eso en mente al crear este plato. La manteca de Macadamia, por su parte, tiene una riqueza inquietante de la que nunca me canso.

Sirve para 6 personas

Ensalada de rábano

- 1 manojo de rábanos, limpios
- 1 taza de brotes de rábano
- 2 cucharadas de aceite de nuez de macadamia
- Una pizca de sal marina

Corta el rábano longitudinalmente en cuartos u octavos, dependiendo de cuán grandes sean. Coloca en un tazón y mezcla con los brotes, aceite de macadamia y sal.

Crujiente de algas

- 1 taza de jugo de apio
- 1 taza de harina de centeno
- 1/2 taza de alga dulce molida
- 1/2 taza de agua

- 1/2 taza de semillas de lino molido
- 1 cucharada de polvo de alga kombu
- 1 hoja de nori
- 1/2 cucharadita de sal marina

Mezcla todos los ingredientes y extiende sobre una hoja deshidratadora antiadherente hasta lograr un grosor de aproximadamente 3 mm de espesor. Deshidrata a 115 grados durante 12 horas o hasta que esté crujiente.

Nota: para el zumo de apio, con la ayuda de un exprimidor eléctrico, saca el jugo de 8 tallos de apio para 1 taza de jugo de apio

Mantequilla de macadamia ahumada

- 1 taza de nueces de macadamia, remojadas durante la noche
- 1 taza de agua
- 1 cucharada de champiñones en polvo
- 1 ctda. de levadura
- 1/2 ctda. de sal

Mezcla todos los ingredientes hasta que esté extremadamente suave. Fuma con heno o madera de manzana. Coloca la emulsión en un tazón, cúbrelo con una tapa o envoltura de plástico y deja el tubo para fumar dentro del tazón. Deja que el humo cubra el tazón durante unos 10 minutos.

Mantequilla de macadamia y alcaparras

- 1 taza de nueces de macadamia, remojadas durante la noche
- 1/2 taza de agua

- 1/2 cucharadita de sal marina
- 1 cucharada de champiñones en polvo
- 1 cucharadita de levadura nutricional
- 1 cucharada de alcaparras finamente picadas

Mezcla todo hasta que esté extremadamente suave. Agregar las alcaparras.

Tocino de coco

- 1/4 de chile chipotle, sin semillas y remojado en 1 taza 10 minutos
- 1/2 taza de agua de remojo del chile
- 1/4 taza de jarabe de arce
- 1 cucharada de comino
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de tamari o salsa soja tradicional
- 1 cucharadita de vinagre de sidra de manzana
- 1 cucharadita de sal marina
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- 1 cucharada de mezquite
- 2 tazas de copos de coco

Excepto el coco, mezcla todos los ingredientes en una licuadora hasta que esté suave. Combínalo con los copos de coco en un tazón y luego distribúyelo uniformemente en una capa fina en una hoja deshidratadora antiadherente. Deshidrata a 115 grados durante 8 a 10 horas o hasta que esté crujiente.



Emplatado

En dos pequeños recipientes de bordes altos (ramekin) por persona y posados sobre platos de servicio; coloca un poco de mantequilla de macadamia ahumada en uno y un poco de

mantequilla de macadamia de alcaparras en el otro.

Coloca sobre la Macadamia ahumada, un poco de tocino de coco desmenuzado.

Divide la ensalada de rábano entre cada uno de los recipientes.

Rompe los crujientes de centeno del tamaño que desees y distribúyelos alrededor sobre el plato de servicio.