

Sopa fría de guisantes con menta, suero de leche y jamón

By Chef Daniel Humm

Sopa de guisantes

- 1/2 taza de cebollines
- picados, las partes verdes
- 4 tazas de guisantes
- ingleses sin cáscara
- 1 taza de suero de leche
- 4 cucharadas de aceite de
- oliva
- 2 cucharadas de sal
- 10 hojas de menta

Pon a hervir una olla grande con agua y sal. Agrega los cebollines y cocina durante unos 30 segundos. Transfiérellos a un recipiente con agua helada y cuela. Agrega los guisantes al agua hirviendo y cocínalos 3 minutos. Transfiere a un tazón de agua con hielo y cuela. En una licuadora, has un puré con los cebollines, los guisantes, el suero de leche, el [aceite de oliva](#), la sal, las hojas de menta y 6 tazas de agua. Mezcla hasta obtener una textura suave y pásalo por un chino. Deja enfriar sobre hielo y refrigéralo.

Nieve de suero de leche

- 1 cuartillo de suero de leche
- 1 1/2 cucharada de sal
- 1 pizca de pimienta de cayena
- Nitrógeno líquido (opcional)

Combina el suero de leche con la sal y la pimienta. Alinea un tazón grande de metal con acetato. Llena el recipiente hasta la mitad con nitrógeno líquido y luego vierte cuidadosamente la mantequilla en el nitrógeno líquido. Cuando se congele, comenzará a volverse frágil. Transfiere rápidamente el suero congelado a un procesador de alimentos y muele. El acabado debe tener textura de polvo. Reserva en el congelador.

Mantequilla de prosciutto

1 taza de recortes de jamón 450g de [mantequilla](#). En una olla pequeña a fuego medio-bajo, añade los recortes de prosciutto hasta que suelte toda la grasa. Agrega la mantequilla y lleva a 70 °C. Mantenlas en un lugar cálido durante 2 horas (cerca de un horno o una estufa caliente). Cúbrela y mantén caliente.

Patatas fritas de prosciutto

- 10 hojas de pasta brick
- 2 tazas de mantequilla de prosciutto derretida
- 450g de finas láminas de prosciutto

Cepilla 1 lado de una lámina de masa brick con la mantequilla de prosciutto. Coloca 5 láminas de prosciutto en el medio de la hoja, dejando 2,50 cm de margen en los bordes. Coloca otra lamina de masa brick en la parte superior (en forma de sándwich) y cepilla nuevamente con la mantequilla de prosciutto. Repite con las 8 hojas restantes para crear 4 sandwiches más.

Refrigere por 1 hora. Precalienta el horno a 160 °C. Coloca una bandeja para hornear con bordes rebordeados y cúbrela con papel de cocina. Retira los sándwiches de prosciutto del refrigerador de a uno por vez y trabajando rápidamente, córtalos en tiras de 15 por 2 cm.

Coloca las tiras en el papel de cocina y coloca otro trozo de

papel por encima junto con otra bandeja para hornear. Para hacer peso, coloca sobre la bandeja para hornear una sartén de hierro fundido y hornea de 15 a 20 minutos. Las tiras deben ser doradas y crujientes. Enfría las patatas fritas de prosciutto de a temperatura ambiente y guárdalas entre toallas de papel en un recipiente hermético.

Gel de suero de leche

- Hace 2 tazas
- 2 tazas de suero de leche
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de agar-agar (7 gramos)

En una cacerola mediana, mezcla el suero de leche, la sal y el agar-agar. Coloca la sartén a fuego medio y deja hervir, batiendo constantemente. Una vez que comience a hervir, batir durante 2 minutos. Vierte en una fuente para hornear y refrigere durante 1 hora, hasta que se endurezca. Cortar en trozos pequeños y hacer puré en una licuadora a alta velocidad hasta que estén brillantes y lisas. Pasa a través de un tamiz de malla fina.



Daniel Humm es un chef suizo y propietario de un restaurante; es chef/propietario de Eleven Madison Park (New York).

Su cocina se centra en ingredientes de origen local, con énfasis en la sencillez, la pureza y los sabores de temporada.