

TARTAR VEGETAL DE FRUTAS Y VERDURAS CON ANISADOS Y MOSTAZA VERDE



Nace en Madrid **Rodrigo de la Calle**. Hijo de agricultor y nieto de cocineros, pasó su infancia rodeado de hortalizas y del amor por la gastronomía

Ingredientes para 4 raciones

3 remolachas frescas

1 aguacate

1 manzana verde grany smite

1 manzana golden

1 cl de aceite de oliva virgen extra

5 gr de reducción de vinagre de Módena

15 vueltas de molinillo de pimienta negra

Sal.

Para el sorbete de mostaza

$\frac{1}{2}$ litro de almíbar

$\frac{1}{2}$ litro fanta de limón

3 hojas de gelatina

2 botes de mostaza finas hierbas

Para la flor de cristal:

Pensamientos

1kg de lactosa

ELABORACIÓN:

Para las remolachas, poner en una bandeja de horno cubiertas de sal y

hornear a 180º, durante 40 minutos, dejar enfriar a temperatura ambiente. Una vez frías, sacar de la sal, pelar y trocear en cubos muy pequeños, $\frac{1}{2}$ cm, poner en un cuenco.

Para el aguacate, pelar, quitar el hueso trocearlo, y emulsionarlo con el aceite de oliva en un robot de cocina. Añadir al cuenco de la remolacha.

Para las manzanas, picar ambas en cubos muy pequeños de $\frac{1}{2}$ cm, añadir al cuenco con el resto de ingredientes, emulsionar la mezcla, y dejar reposar en frío al menos 20 minutos removiendo la mezcla cada 5 minutos.

Para el sorbete de mostaza, calentar el almíbar hasta que hierva para poder diluir la gelatina, una vez diluida la gelatina y esté tibio el jarabe, añadir la fanta de limón y la mostaza. Dejar enfriar y meter en el molde de paco jet.

Para la flor de cristal, meter las flores en la lactosa durante dos días.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

En un plato plano colocar en un molde la mezcla, encima un mezclum de hierbas anisadas, estragón, perifollo y eneldo, en un lateral colocar un poco de sorbete de mostaza a las finas hierbas y en el otro la flor de cristal.