Espuma de mejillón en escabeche con escalibada y patata soufflé

INGREDIENTES	CANTIDAD
Para la espuma de mejillón	
Hojas de gelatina	2 unidades
Mejillón en escabeche	4latas
Escalibada de verduras	
Cebolla	100g
Calabacín	150g
Pimiento	150g
Berenjena	150g
Ajo	50g
Aceite de oliva virgen extra	
Patata agria	
tomate	
sal	
Para la vinagreta de frutos secos	
Piñones	50g
Nueces	50g
Pistacho	50g
Almendra	50g
Vinagre de modena	5g
Aceite de oliva virgen extra	2dl
Mejillón en escabeche	2 latas
Hojas de albahaca	15g

ELABORACIÓN

Nº PAX: 4

Para la espuma de mejillón:
Trituramos los mejillones con el escabeche correspondiente en la termomix hasta conseguir una crema homogénea, lo pasamos por un colador fino para que sea una crema ligera, lo ponemos a calentar y le añadimos las dos hojas de gelatina hidratadas lo ponemos en un sifón con dos cargas de gas.
Dejamos reposar en la nevera 1h.
Aparte ponemos en una bandeja de horno toda la verdura y lo metemos a asar durante 35minutos a 180º sacamos la verdura del horno la pelamos y la cortamos en dados pequeños. La aliñamos con el aceite de oliva y la sal y dejamos macerar durante 15minutos.
Aparte en dos sartenes hacemos las patatas soufflé primeros las pelamos y cortamos con una mandolina finamente y las pasamos por un papel de cocina para quitarles el almidón, en una de las sartenes ponemos las patatas y las vamos pochando a la vez de agitando con la mano y en la otra sartén tenemos el aceite mas fuerte de temperatura de tal manera que las vamos pasando de la primera sartén a la segunda hasta que se inflan, las dejamos que se doren bien y las reservamos.
En un bol ponemos los frutos secos picaditos previamente y le ponemos la vinagreta de aceite y modena batido.
Montaje.
Ponemos en el centro del plano una quenelle de escalibada y y mejillón cortado por la mitad encima ponemos la espuma de mejillón alrededor la vinagreta de frutos secos y para terminar la patata soufflé y las hojitas de albahaca.

foto	foto	foto	
3523	**3527**	**3528**	

COQUE
Mario Sandoval