

BOMBOM AJI DE GALLINA

4 personas

Para el AJI DE GALLINA

- 500 gr de pechuga de gallina
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 250 gr Pasta de aji amarillo
- 100 ml de leche
- 100 gr de pan

Para el CREMOSO DE AGUACATE

- 2 aguacate
- 30 ml de leche
- 2 ml de aceite de sésamo

Obtener la pulpa de los aguacates, y ponerlos en la thermomix con el resto de ingredientes, y procesar hasta obtener una crema, finalmente tamizar y reservar.

Para la CENIZA DE ARROZ

- 200 gr Arroz bomba
- 400 ml de agua
- 30 gr de tinta de calamar

Poner a cocer el arroz con el resto de ingredientes hasta dejarlo pasado, luego poner en la thermomix y triturar hasta obtener una masa uniforme, estirar sobre papel de horno y llevar al mismo a deshidratar durante 12 horas a 75°C. retirar del papel y freír hasta q sufle. Finalmente triturar en thermomix hasta obtener un polvo.

Para la MAYONESA DE CHILE CHIPOTLE

- 100 gr de yemas
- 15 ml de aceite de oliva
- 60 gr de chile chipotle
- 3 gr sal

Poner en la thermomix las yemas y montar con el aceite, finalmente agregar los chiles y la sal. Retirar la mezcla y pasar por un tamiz. Reservar.

Para el CHICHARRON DE CALAMARES

- 4 ud de calamar
- 200 gr de harina
- 4 ud de huevo
- Sal
- 20 ml de soja
- 10 gr de mostaza

Limpier los calamares y cortarlos en aros de un cm de espesor, abrir los huevos y batirlos, sazonarlos con sal, soja y mostaza. Pasar los calamares por harina, luego por el huevo y nuevamente por harina y poner a freír.

Para la TIERRA DE SETAS

- 30 gr de shitake
- 30 gr de simenji
- 30 gr trompetas de la muerte
- 30 gr de rebozuelos

Poner a secar en horno a 80°C durante 8 horas, retirar del horno y triturar en thermomix.

PRESENTACIÓN

Disponer en un plato negro, unos puntos de cremos de aguacate y mahonesa de chipotle. Sobre el cual pondremos unas bolitas de causa pasadas por la ceniza de arroz hasta cubrir. Finalmente colocar a lado los chipirones en tempura y bañar el todo con un poco de la tierra de setas.

