

Sopa de coliflor Sous Vide con el hanout

Autor: Heiko Antoniewicz



Ingredientes

Sopa de coliflor:

3 chalotas
500 g de coliflor
500 ml de caldo de marisco
300 ml de nata
100 ml de vino blanco
100 g nata agria
50 ml de Noilly Prat
50 ml de Oporto
El zumo de ½ limón
Un poco de pimienta en grano
Sal

Presentación:

100 g de coliflor
3 g de el hanout
La ralladura de la cáscara de 1 lima
12 rebanadas de
pan de comino tostado
30 ml de aceite de oliva
Comino

Preparación

Sopa de coliflor:

Corte la chalota en dados finos y saltéela en aceite.

Junto con el resto de ingredientes, enváselo al vacío y cuézalo a 75 °C durante 65 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef**.
Hágalo puré y bátalo y condiméntelo a su gusto.

Preparación:

Ralle fino la coliflor Mézclela con el hanout y con la mitad de la ralladura de lima. Úntelo en el pan, rocíelo con aceite y añada sal. Aderécelo con comino y el resto de la ralladura de lima.

Receta extraída de la obra editada por Matthaes-Verlag «Heiko Antoniewicz, Sous Vide», así como del calendario EssensART 2012 (Fotógrafo Ralf Müller).