

Autor: Mattias Roock



Ingredientes

Remolacha (Sous Vide)

12 unidades minirremolachas

100g bayas variadas

50g finas hierbas / berro

burrata

2 unidades azúcar

20g balsámico blanco

2 cucharadas vinagre de frambuesa

2 cucharadas aceite de oliva

4 cucharadas sal y pimienta

Preparación

Remolacha (Sous Vide)

Lave bien las remolachas y corte las raíces ligeramente. Introduzca las remolachas en una bolsa de vacío con el vinagre, el azúcar, la sal marina y algo de pimienta blanca. A continuación, cocine la mezcla al vacío a 90 °C durante unos 60 minutos (en función del tamaño). Después, deje enfriar la bolsa. Saque las remolachas de la bolsa y reserve el caldo.

Marinado de remolacha

Mezcle el caldo de la remolacha con el aceite de oliva, y condimente con sal y pimienta fresca. Utilice la mezcla para marinar la remolacha cortada y las bayas.

Emplatado:

Coloque media burrata en el centro; ponga la remolacha y las bayas marinadas, y adorne con las finas hierbas y el berro.

Para terminar, añada a la burrata unas gotas de aceite de oliva, un poco de sal marina y pimienta fresca.

Mattias Roock ha sido tan amable de poner a nuestra disposición esta receta.