

# Zanahoria morada, manzanilla, brotes de guisantes Sous Vide

**Autor:** Sandra Scheidl



## Ingredientes

### Parfait de manzanilla:

1,1 l de nata  
15 g de flores de manzanilla secas  
4 yemas de huevo  
2 huevos  
200 g de azúcar  
2 hojas de gelatina

### Granizado de brotes de guisantes:

220 g de almíbar (agua : azúcar = 2:3)  
20 g de vinagre de vino blanco  
400 g de zumo de manzana verde Granny Smith (aprox. 1,5 kg de manzanas)  
30 g de brotes de guisantes  
15 g de espinacas

### Reducción de zanahorias:

3 kg de zanahorias moradas

### Chips de azúcar:

175 g de azúcar  
225 g de glucosa  
Agua  
30 g de mantequilla

### Tiras de zanahorias:

5 zanahorias moradas  
300 g de almíbar (agua: azúcar = 2:3)

### Aceite de manzanilla:

200 g de aceite neutro  
20 g de flores de manzanilla secas

## Preparación

### Parfait de manzanilla:

Hervir 300 g de nata con las flores de manzanilla, cubrir y dejar reposar. Batir la yema de huevo, el huevo y el azúcar en un recipiente al baño maría hasta que aumente el volumen y luego seguir batiendo sin calor hasta que se enfríe la masa. Colar la nata de manzanilla, calentarla y mezclarla con las hojas de gelatina ya húmedas. Dejar que enfríe un poco. Montar el resto de la nata. Mezcle la nata de manzanilla con la masa de huevo y añadir la nata montada. Verter el parfait en una bandeja (aprox. 2 cm de alto) y congelar. Cortar círculos y alisar la superficie, si es necesario.

### Granizado de brotes de guisantes:

Llevar a ebullición el agua y el azúcar hasta que se forme almíbar. Añadir vinagre. Dejar enfriar en el frigorífico o el congelador. Exprimir las manzanas y dejar enfriar (o utilizar manzanas frías). Mezclar con los brotes y las espinacas. Colar y sazonar con la mezcla de vinagre y almíbar. Congelar en un recipiente plano. Rascar el granizado con un tenedor.

### Reducción de zanahorias:

Limpiar y exprimir las zanahorias. Colar y reducir en una olla hasta que quede aproximadamente 1/3 de la cantidad inicial. Colar.

### Información:

La reducción tiene que ser espesa. El azúcar no tiene que caramelizar para conseguir el color y el sabor adecuados.

### Chips de azúcar:

Verter el azúcar, la glucosa y la mantequilla en una olla. Cubrir con un poco de agua y calentar a 165 °C. Emulsionar los copos de mantequilla. Verter la masa en una bandeja y dejar enfriar hasta que se endurezca. Mezclar en una Thermomix hasta obtener un polvo fino y tamizar sobre una base de silicona Silpat para horno. Hornear a 180 °C durante aprox. 2 minutos, hasta que el azúcar se derrita. Dejar enfriar las virutas de azúcar y retirarlas de la base.

### Tiras de zanahorias:

"Pelar" las zanahorias moradas en tiras. Preparar el almíbar y verterlo caliente

# Zanahoria morada, manzanilla, brotes de guisantes Sous Vide

sobre las tiras de zanahorias. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

**Aceite de manzanilla (Sous Vide):**

Envasar al vacío el aceite con las flores de manzanilla. Cocinar al vacío al baño maría con **fusionchef** a 70 °C durante 2-3 horas. Colar las flores y dejar enfriar el aceite.

**Emplatado:**

Emplatar el parfait de manzanilla junto con el granizado de brotes de guisantes, la reducción de zanahorias, los chips de azúcar, las tiras de zanahoria y el aceite de manzanilla.

Sandra Scheidl ha tenido la amabilidad de compartir con nosotros esta receta tomada de la final de "JUNGE WILDE 2020". Foto: ©Sandra Scheidl