

Taller
Cocinar y Comer en Venezuela. ¿Se come Venezolano?
Victor Moreno

STEAK TARTARE CREOLE

(10 porciones)

INGREDIENTES

750 gr. de lomo limpio y libre de grasa

90 ml de aceite de carbón

450 gr. de yuca

500 ml de aceite

300 gr. de yuca

1 tza de mayonesa al carbón

Sal y pimienta

Jugo de limón

PREPARACION

Pelar y lavar la yuca, rebanarla finamente y freír, reservar al calor.

Pelar y picar el aguacate procesándolo con el aceite y el jugo de limón hasta obtener un puré.

Moler la carne de manera manual, y mezclarlo con la mayonesa al carbón.

Para presentar este plato con la ayuda de dos cucharas se hacen querelles con la carne y luego con el puré de aguacate, y colocar las chips de yuca sobre el aguacate.

NOTA:

- La mayonesa al carbón se hace con el aceite de carbón
- Se puede decorar de mil maneras.
- Para que resulte mejor tanto la carne como el puré de aguacate deben estar fríos
- Esto no se hace de un día para otro esto es una receta que se utiliza a la minuta.

ACEITE DE CARBON
(Receta del chef español Ferran Adriá)

INGREDIENTES

1 lt de aceite de oliva
100 gr. de carbón vegetal

PREPARACION

Tomar el aceite de oliva y reservarlo en un bowl amplio. El carbón debe ser colocado al fuego directamente hasta convertirlo en brasa, luego de esto, con mucho cuidado, en un espacio abierto y ventilado, se introducen los carbones en el aceite y se deja en un lugar fresco durante 24 horas, donde después de transcurrido el tiempo se cuela lentamente con ayuda de un liencillo.

NOTA:

Bienmesabe

Genoise

200 gr de yema, 500 gr de huevo entero, 400 gr de azucar, 320 gr de clara, 160 gr de azucar, 240 gr de harina cernida

Se baten las yemas con los huevos y el azucar hasta que forme una crema espesa se coloca aparte en un bowl. Luego se baten las claras a punto de nieve y se le coloca el azucar y se mezcla con la crema hecha anteriormente, se agrega la harina de manera envolvente con una espátula y se coloca en una bandeja previamente engrasada y enharinada. Se lleva al horno por 10 min a 400 c o hasta que al introducir un cuchillo este salga limpio.

Crema de coco

6 tazas de leche de coco, 1 tza de leche, 800 gr de azucar/

Se coloca en una olla al fuego todos los ingredientes y se revuelve continuamente hasta que la mezcla se reduzca tome un color marron claro y una textura espesa. El tiempo aproximado es de 3 horas.

Mousse de coco

1 tza de crema de coco, 1 lt de crema de leche

En un bowl se coloca la crema de leche y se bate hasta montarla y se le añade poco a poco de manera envolvente la crema de coco, se refrigera por lo min 24 horas