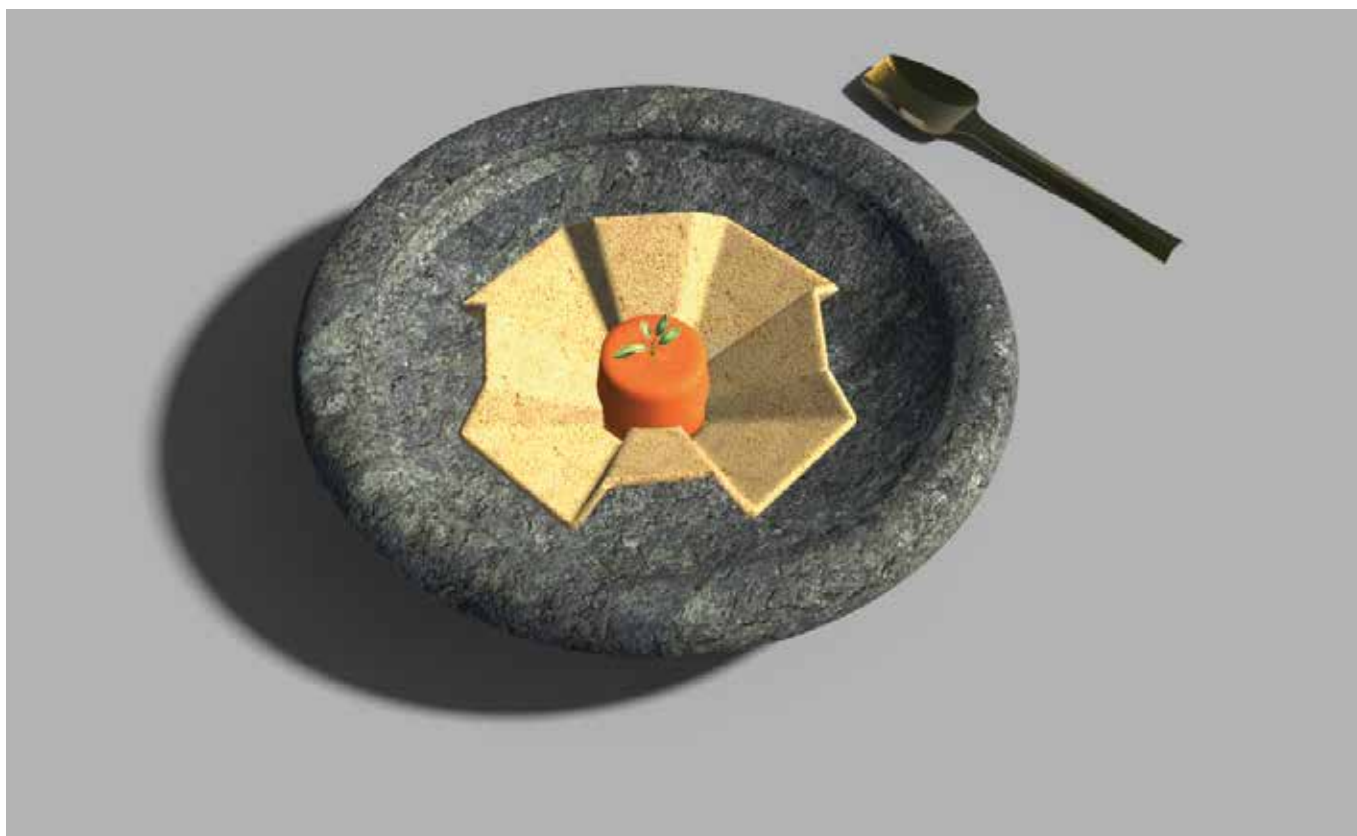


Ancash
Alana Peschiera Boggio

Esta preparación consiste en una entrada caliente muy común que es la sopa de tomate, pero presentada de forma poco convencional.

Al rededor encontramos una estructura de pan realizada al horno con un molde de origami hecho de cartón. Mientras que al centro se encuentra el protagonista del plato, la sopa, pero está gelificada, de manera que mantenga su forma hasta que el consumidor la reviente y libere todo el líquido que se encuentra dentro. La técnica utilizada se llama gelificación inversa, la cual es muy común en la cocina molecular, por el hecho que se utilizan dos importantes ingredientes que hacen posible este proceso: alginato de sodio y lactato de calcio.

Inspiración: Knadinsky y Frank Stella.



Cocepto que deseo lograr

concepto

Ingredientes:**Masa:**

1 taza de Harina
 100 ml. de Agua
 2 cdas. de Aceite de oliva
 Sal

Orégano**Sopa:**

1 Tomate
 1 Ajo
 2 cdas. de Agua de cocción
 3 cdas. de Leche vegetal
 1 cdita. de Aceite de oliva
 Sal
 Pimienta
 6 gr. de Lactato de calcio
 5 gr. de Alginato de sodio
 1,05 L de Agua

Para la masa: En una batidora mezclar todos los ingredientes hasta que estén bien integrados. Luego pasar la mezcla a una superficie harinada y amasar por aprox. 5 minutos. Dejar reposar al menos 30 minutos. Pasado el tiempo, estirar la masa con un rodillo hasta que tenga un grosor de aprox. 5 mm. Ubicar la masa en el molde, asegurandose de que llegue a cada esquina y remover el exceso. Hornear por 30 minutos a 220 °C.

Para la sopa: hervir el tomate durante 20 minutos y remover la cáscara. Aparte sofreir el ajo en un sartén con un poco de aceite de oliva. Un vez esté el tomate y el ajo listos, llevarlos a la licuadora donde también agregarás el agua de cocción y la leche vegetal

licuar hasta que esté todo integrado y salpimentar a gusto. Aparte mezclar 50 ml de agua con 6 gr de lactato de calcio con licuadora o batidora eléctrica (no a mano), a esa mezcla agregar 150 ml de la sopa de tomate y mezclar muy bien. Llevarlo a un molde de silicona y congelar. Una vez congelado, mezclar 1 L de agua con 5 gr de alginato de sodio con licuadora o batidora eléctrica (no a mano). Sumergir la sopa congelada en esa mezcla durante 3 minutos aproximadamente, asegurarse que cada lado se suemrja bien en la mezcla, para esto darla vuelta de vez en cuando
 Por último, servir la sopa gelificada en el centro de la masa.



Harina



Agua



Aceite de oliva



Sal



Ajo



Tomate



Alginato de sodio



Pimienta



Lactato de calcio



Leche de avena

ingredientes

6

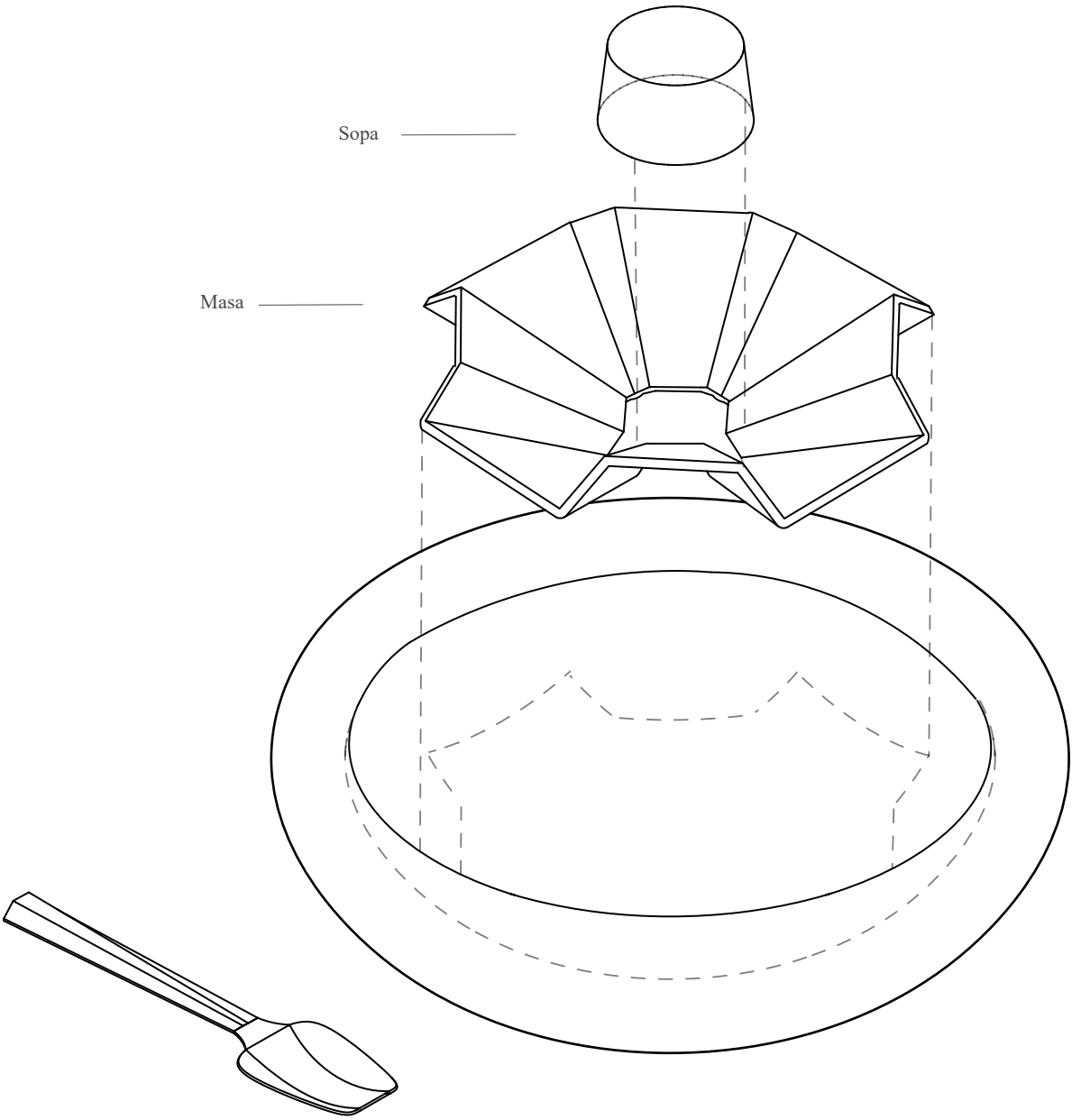


fotografía 1

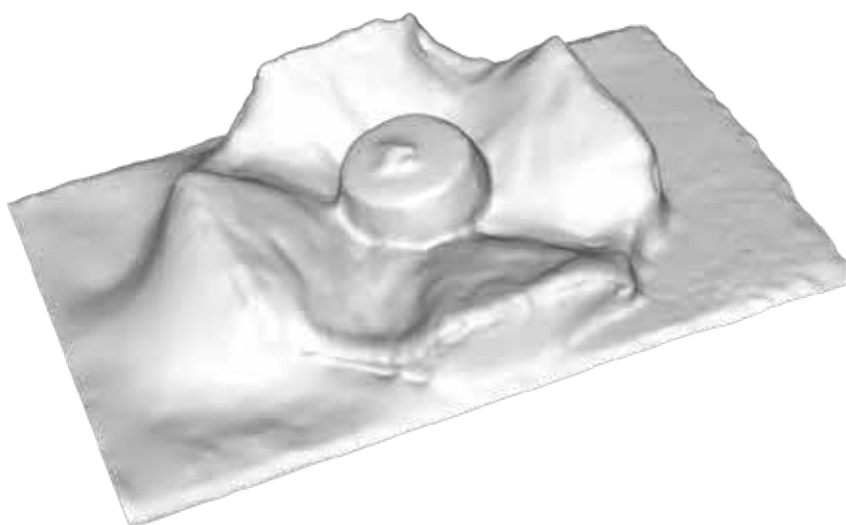
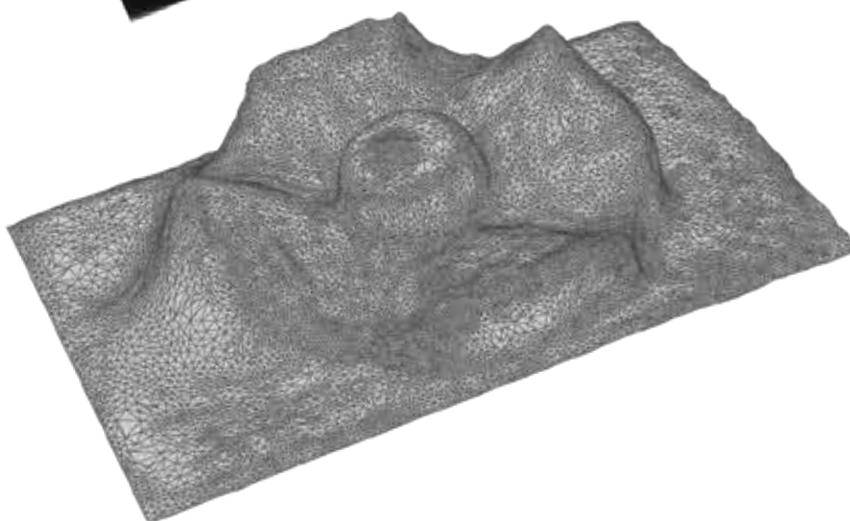


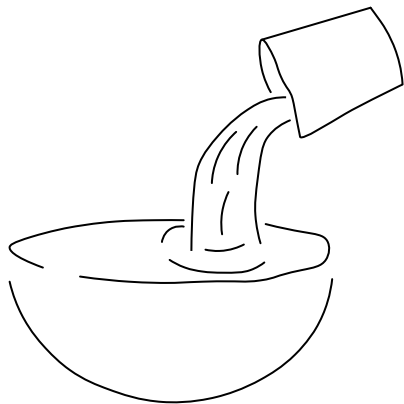
fotografia 2

8

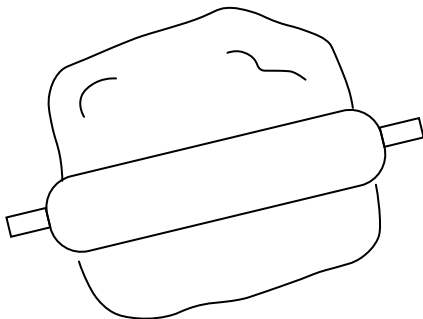


isométrica explotada del plato



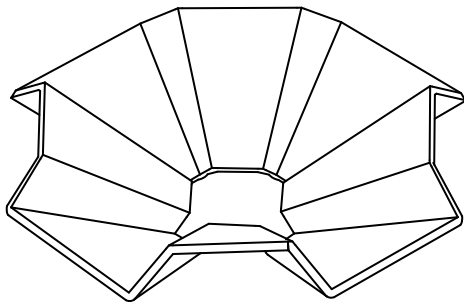


Mezclar todos los ingredientes para la masa.

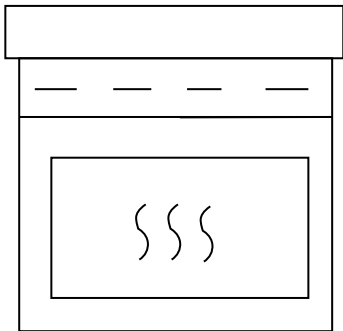


Amasamos y estiramos la masa.

10



La ubicamos en el molde, pero cuidándonos de que llegue a cada esquina.



Hornear.



11

