

Envidia
Miranda Arcos

Para la Unidad 2: Bits & Bites como grupo en conjunto hicimos un menú inspirado en los 7 pecados capitales. En mi caso, la preparación fue inspirada en la envidia. Este es un plato compuesto de la misma preparación fragmentada en dos piezas, una ubicada en la parte superior demostrando ser la envidiada por su versión más simple que se puede ver en la parte plana del emplatado, esta es más simple stéticamente ya que en su preparación no se utiliza ningún molde ni técnica compleja.

Los principales ingredientes que la componen son un puré de arvejas y salmón, junto a una salsa de queso parmesano.

##



Ingredientes:

Puré Verde:

- Agua (350 gr)
- Arvejas (500 gr)
- Crema de leche (50 gr)
- Sal (1 cucharadita)

Salmón:

- Filete de Salmón
- Aceite vegetal
- Sal, Pimienta

Salsa de queso:

- Queso Parmesano (150 gr)
- Crema de leche (200 gr)
- Leche (100 gr)
- Vino Blanco (30 gr)
- Mantequilla (1 cucharada)
- Sal, Pimienta
- Ajo

Para el puré: Cocer arvejas en agua, luego triturar junto a la crema de leche y la sal. Ajustar cantidades dependiendo de la textura deseada.

Para el salmón: Calentar un sartén, una vez que este haya tomado calor poner el aceite vegetal y un minuto después agregar el salmón, ir dando vuelta para que se dore en todos lados y se cocine hasta el centro del filete.

Para la salsa: Rallar el queso, añadir a una olla todos los ingredientes excepto la crema y prender fuego bajo por dos minutos revolviendo constantemente. Una vez incorporado todo, añadir la crema y subir el fuego, revolver hasta que el queso este derretido (aproximadamente 8 minutos).



Salmón



Arvejas



Pimienta



Crema



Queso Parmesano



Sal

ingredientes

6



fotografia 1

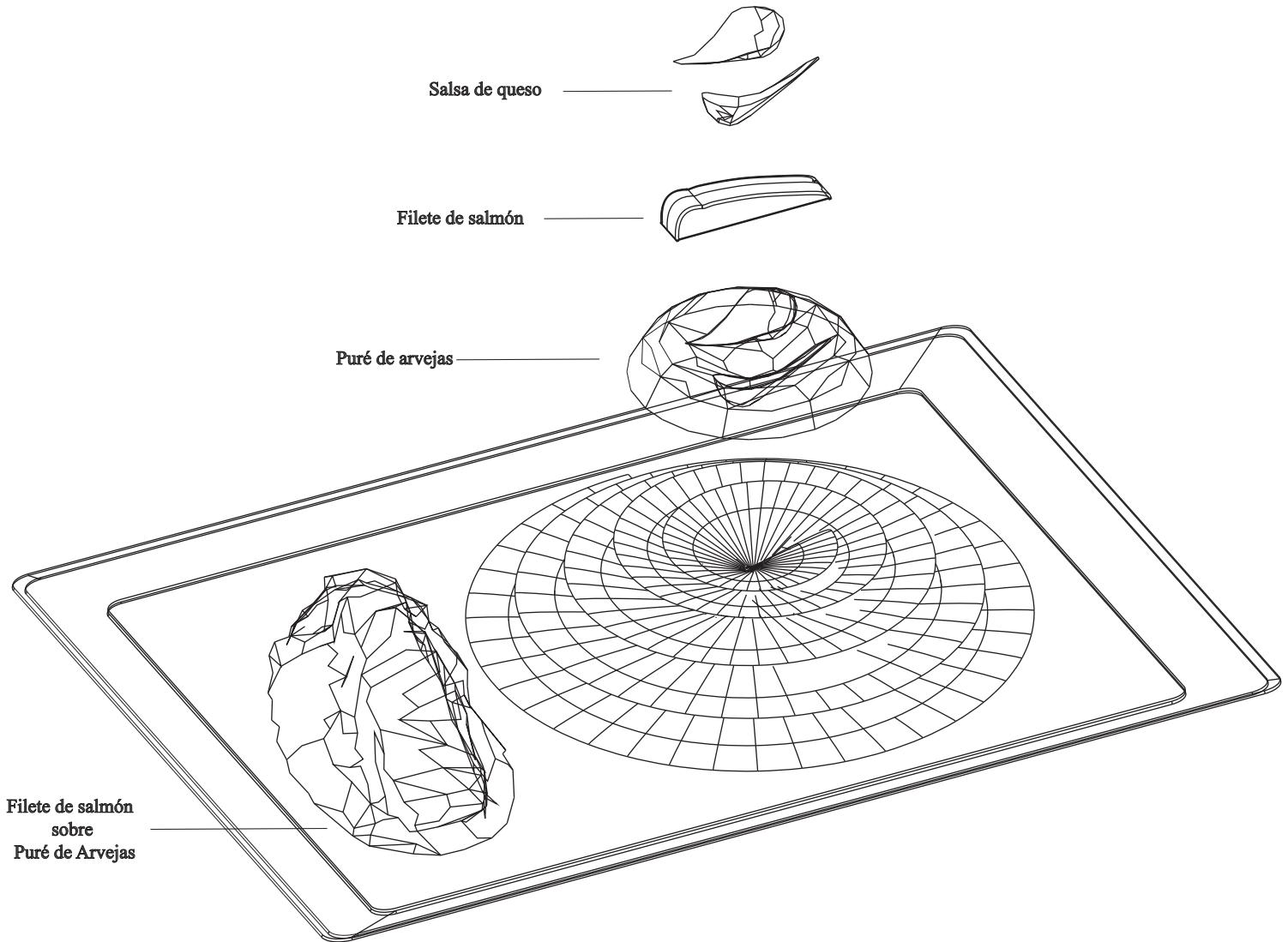


7

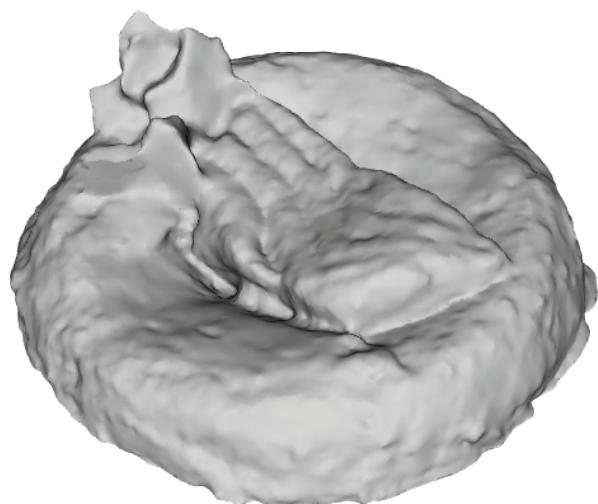


fotografía 2

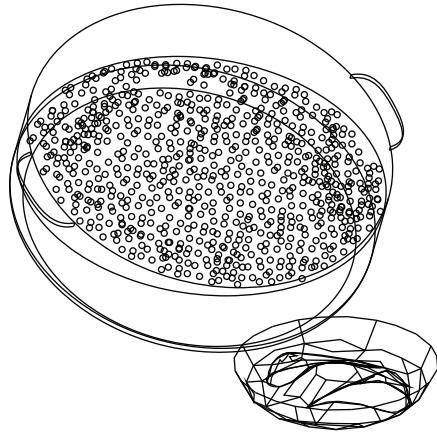
8



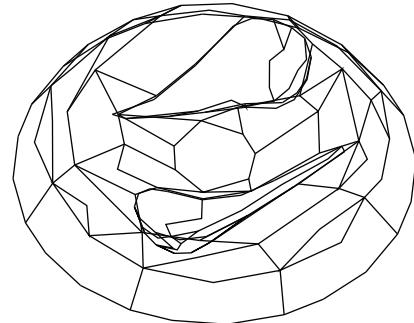
isométrica explotada del plato



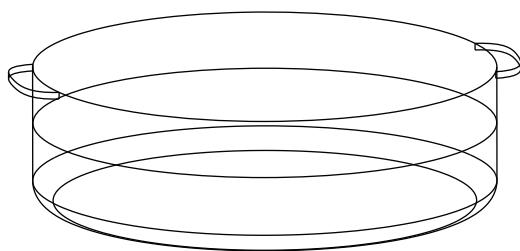
fotogrametría



Cocer arvejas. Retirar agua, incorporar crema y especias y moler todo junto. Al finalizar rellenar molde.

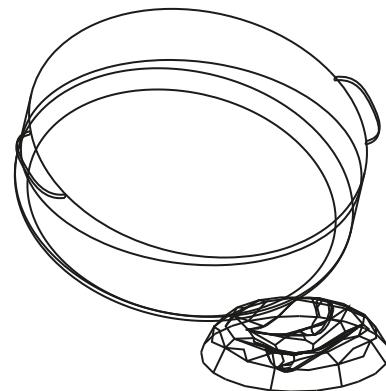


Luego, al desmoldar el puré debe quedar con dos orificios en forma de gotas.

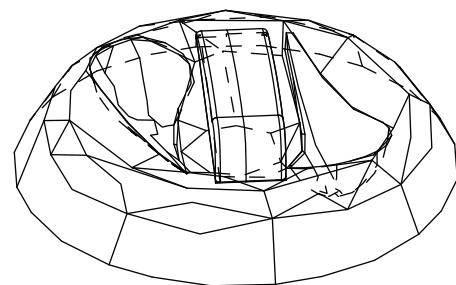


10

Hacer salsa de queos en una olla, integrando los ingredientes y sometiendo al calor de la llama.



Una vez que la salsa esté lista, llenar partes vacías del molde con esta.



Finalmente, agregar el filete de salmón al medio del puré y unas hojas de perejil para decorar.



11

molde / herramienta personalizada

