

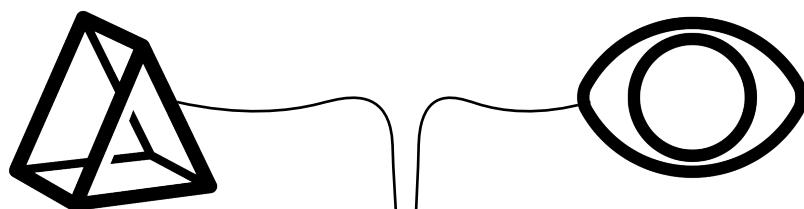
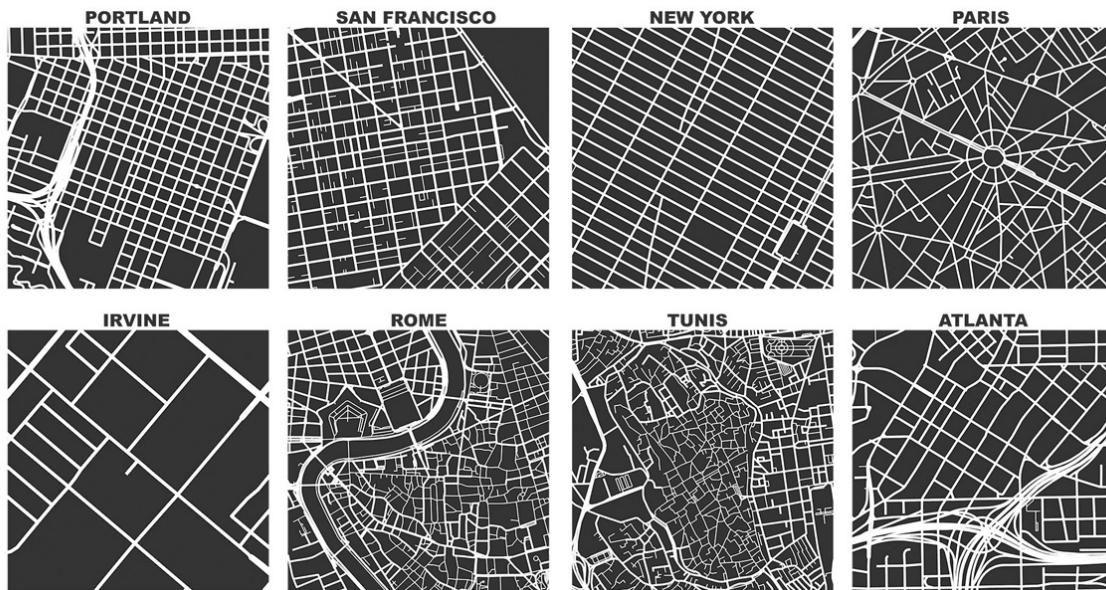
Pirámide rellena  
Tomás de la Barra

2

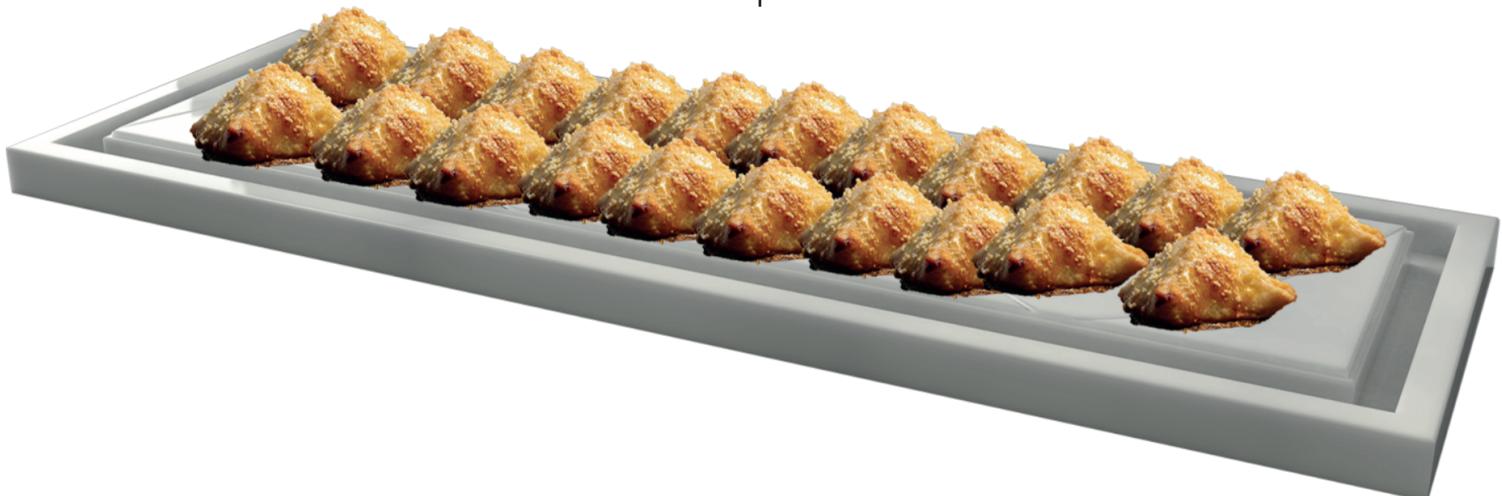
La preparación de la piramide nace de la idea de poder comer algo que no solo tenga un sabor agradable al gusto, sino que atacar también a sentido de la visión, que este plato genere un placer visual. Que el orden dentro del plato junto a la geometría individual sea algo que llame la atención y logre sacarle elogios a quien la prepare. Esta técnica visual se puede ver desde el corte de la masa, rectos y precisos, con dimensiones establecidas. O también con su salsa que le hace un contraste importante a la masa, haciendo que llame la atención.

Cada parte de este bocado se pensó y diseño con un objetivo claro. Los ingredientes qué más aportarán sabor serán, de manera casi obvia, el interior y en segundo plano la salsa. La masa tiene la función de generar la simpleza, textura y una forma familiar para todos.

El bocado logra mantenerse fuera de algo complejo y con pinta de lujo, sino que se encuentra como algo que muestra que lo sencillo también puede destacar y aparentar algo desorbitante.



3



Se puede conseguir una satisfacción visual incluso cuando el objetivo final busca una utilidad distinta

concepto

Ingredientes:

Masa de Pascualina (2 Láminas Estándar)  
Salmón (500gr)  
Huevo (2)  
Agua (1 taza)  
Mayonesa (1 cucharada)

Albahaca fresca, solo hojas (100 gr)

Queso Parmesano (200 gr)

Dientes de ajo (2 u)

Aceite de oliva virgen extra (160 ml)

Sal

Comenzamos estirando la primera pascualina, la aplanamos un poco (que quede con un grosor de 2-3 mm) y comenzamos a cortarla en cuadrados de 7 x 7 cm, la mayor cantidad posible. A continuación seguimos con el relleno. El salmón se desmenuza con las manos suavemente, cuando ya lo tenemos bien desmenuzado en un bowl lo juntamos con la cucharada de mayonesa y lo revolvemos hasta que quede una pasta homogénea. Con las manos vamos sacando un pedazo de esta pasta y la vamos colocando en el centro de cada cuadrado. Cuando tenemos el relleno centrado en cada cuadrado podemos comenzar a cerrar y crear las pirámides. Se juntan las cuatro puntas empujándolas hacia arriba y al centro. En la taza con agua ponemos los dedos y vamos cerrando los vértices de la pirámide pegándolos unos a otros. Dejamos que las masas sequen.

4

Mientras secan se recomienda ir sacando las hojas de albahaca del tallo, sin romper las hojas, y lavarlas bien (deben quedar secas para utilizar).

Con las masas ya secas, abrimos un huevo y sepáramos la yema de lo demás y la utilizamos para “broncear” nuestra pirámide con un pincel. Se esparce por toda la área de la masa. Con eso listo precalentamos el horno por unos 10 minutos a 180°C y después ponemos las pirámides 12 minutos.

Continuamos con la salsa. Pelamos los dientes de ajo , los cortamos a lo largo y retiramos el gérmen. Los piñones se deben tostar en un sartén, no se agraga nada más en el sartén. Ahora ponemos todos los ingredientes más un poco de sal y la mitad del aceite en una trituradora. Cuando alcanzamos una densidad similar a la de un puré y no se ven trozos de nada podemos agregar la otra mitad del aceite y trituramos de nuevo.

Ahora tenemos la salsa de pesto lista y se pondrá un poco, para cubrir la punta.

A disfrutar!



Masa Pascualina



Agua



Sal



Queso Parmesaano



Salmón



Albahaca



Huevo



Mayonesa



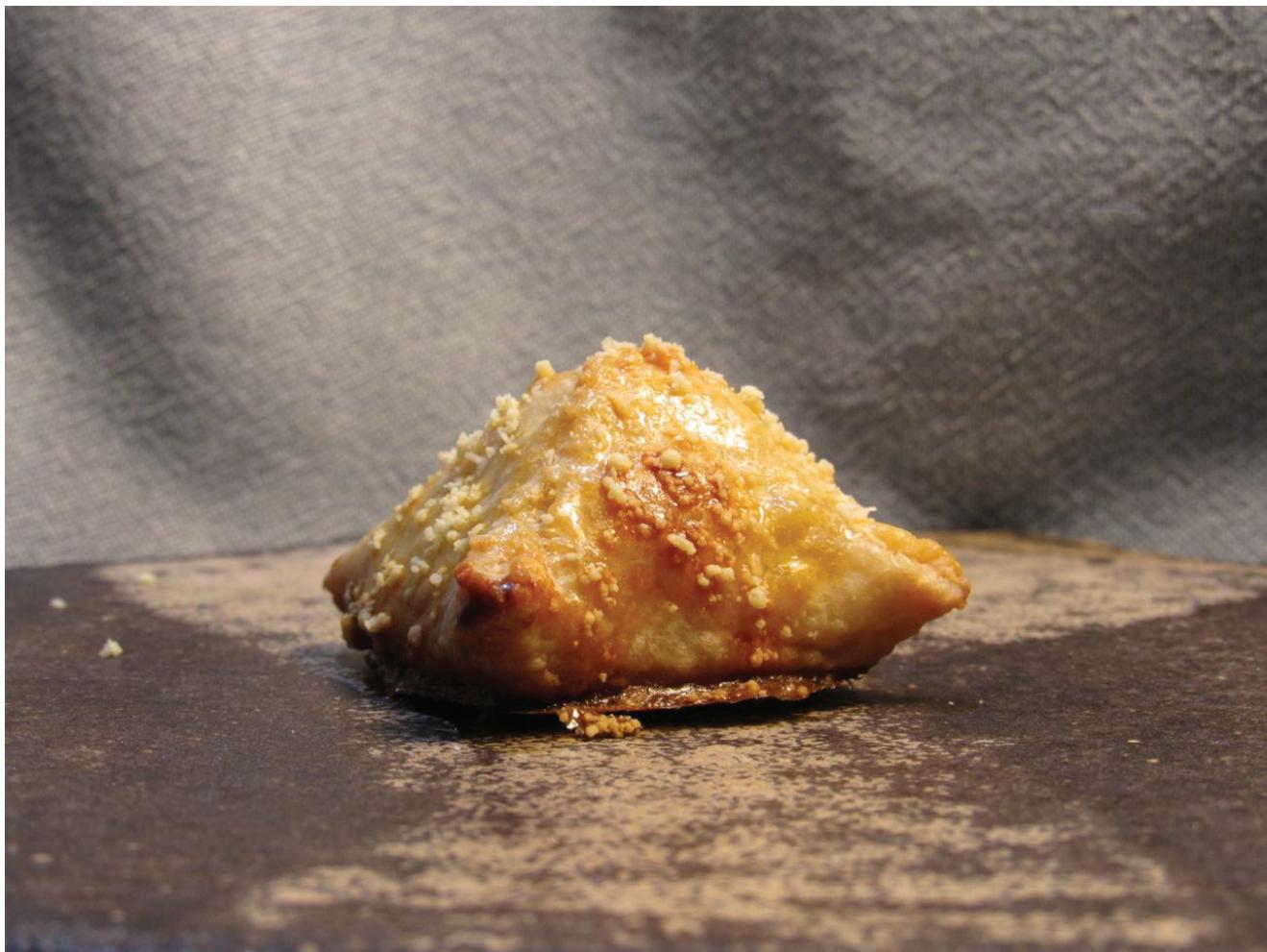
Ajov



Aceite de Oliva

ingredientes

6

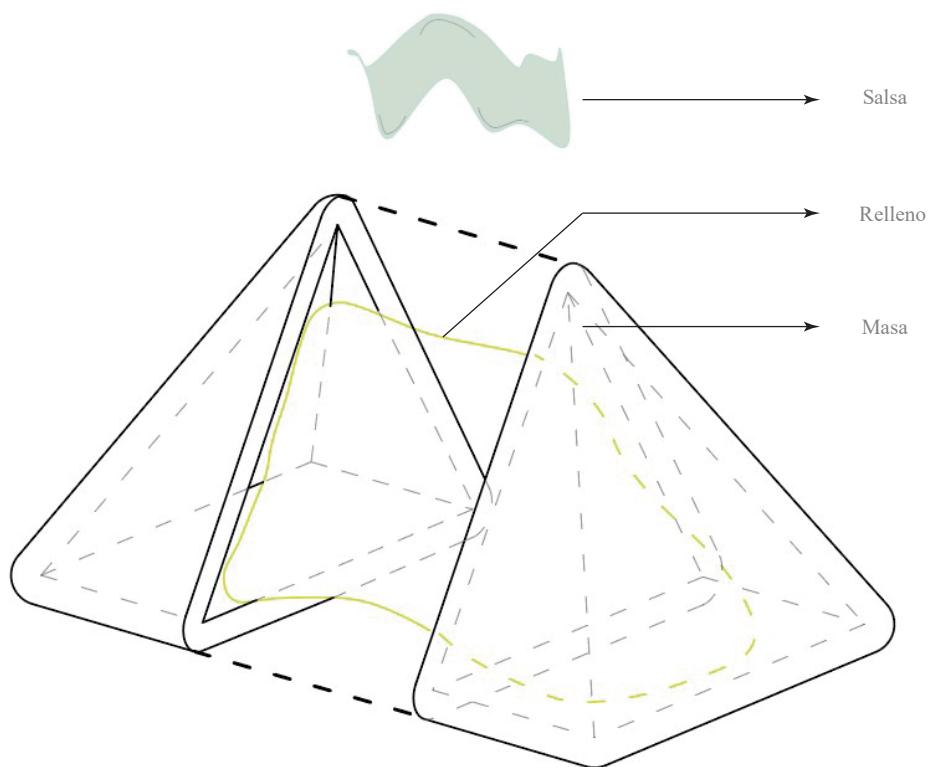


fotografia 1



fotografia 2

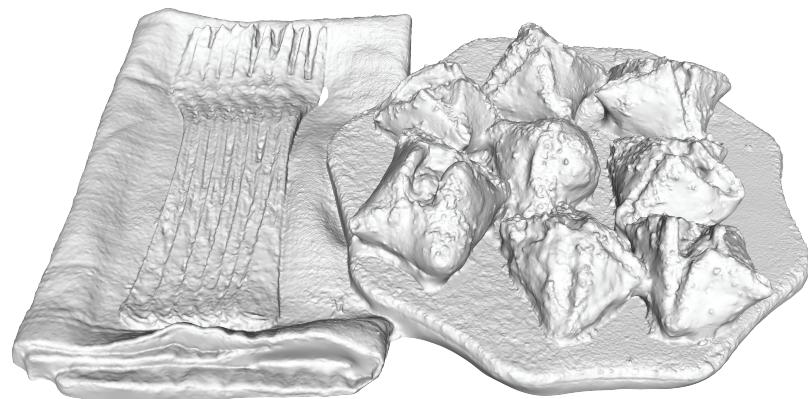
8



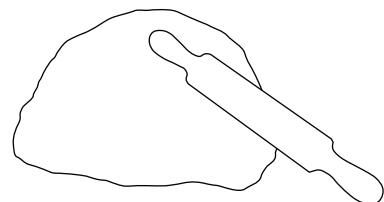
isométrica explotada del plato



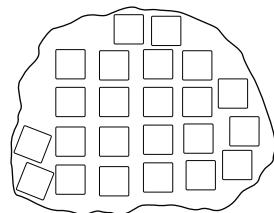
9



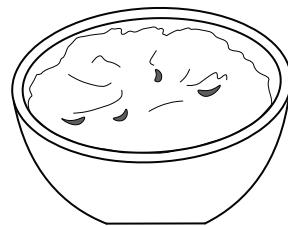
fotogrametría



En una superficie plana junto a un madero  
aplanar la masa de la Pascualina

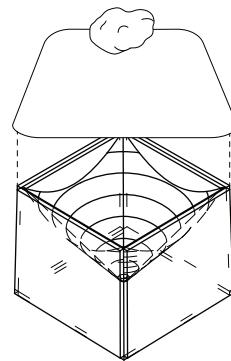


Con la masa un poco más estirada y delgada comenzamos  
a cortar cuadraditos de 7x7 centímetros



10

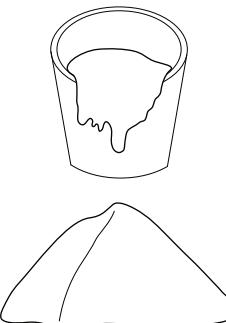
Mezclamos el Salmón con la Mayonesa y  
con una poca de Sal



Se colocan las masas dentro del molde,  
posteriormente se agrega un pedazo de la  
mezcla anterior para el relleno y poner en  
horno



Se prepara la salsa



Por último agregamos la salsa en la  
pirámide



11

molde / herramienta personalizada











