

TEXTURAS

Albert y Ferran Adrià

Texturas **Esferificación-I**
Enmoldada

Raviolis Sféricos-M de Pesto (1)



Para el baño de Algín

- 1500 g de agua mineral
- 7,5 g de Algín

- 1 Disolver el algín en el agua con la ayuda de un Túrmix y dejar reposar en la nevera.

Para la albahaca escaldada

- 100 g de albahaca fresca

- 1 Poner agua en un cazo a hervir y sumergir las hojas de albahaca unos 10 segundos, enfriarlas en agua con hielo y reservar.

Para el agua de albahaca

- 50 g de albahaca escaldada (elaboración anterior)
- 150 g de agua



- 1 Poner ambos ingredientes en el vaso triturador y dejar 3 min hasta que quede todo bien triturado.
- 2 Colar sin presionar y reservar por un lado el agua obtenida y por el otro reservar la pasta que nos haya quedado en la parte superior del colador.

Para la mezcla de pesto

- 100 g de agua de albahaca
- 8 g de ajo
- 18 g de pimientos
- 7 g de pasta de piñones
- 15 g de aceite de piñones
- 5 g de pasta de albahaca
- C.s. de sal
- 5 g de Gluco
- 6 g de gelatina en polvo



TEXTURAS

Albert y Ferran Adrià

Texturas **Esferificación-I**
Enmoldada

Raviolis Sféricos-M de Pesto (2)



- 1 Poner todos ingredientes en un vaso mezclador y triturar 3 min hasta que estén bien homogeneizados.
- 2 Poner en un cazo y añadir la gelatina en polvo, calentar a 50°C para que se disuelva y dejar gelificar 4 horas en un tupper.
- 3 Cortar la forma deseada y sumergir 1 min en el baño de Algin, pasado ese tiempo dejar en agua.
- 4 En el momento de servir calentar en agua a 60°C para que el interior se disuelva.

Otros

- *c.s. de agua*
- *1 juego de Eines*

* La M viene dada de molde, ya que son esféricos a los que se le da una forma concreta.

