

Fritura de verduras con crema de queso Idiazábal

(por Martín Berasategui)



Para 4/6 personas

INGREDIENTES:

Para la crema de queso Idiazábal:

- 50 g. de queso Idiazábal ahumado
- 2'5 dl. de nata líquida
- sal fina
- 1 cucharada sopera de cebollino picado

Para la pasta de fritura:

- 150 g. de harina
- 250 g. de agua
- ½ cucharada sopera de azúcar
- 15 g. de levadura de panadería
- ½ cucharada sopera de sal

Para las verduras:

- 20 bastones de berenjena
- 20 bastones de calabacín
- 20 bastones de pimiento rojo
- 20 guindillas frescas
- 20 tomatitos cereza
- 20 bastones de nabo
- 20 hojas de hojas de acelga roja

- 20 bastones de zanahoria morada
- 20 bastones de pencas de acelga.
- sal fina

ELABORACIÓN:

La crema de queso Idiazábal: En primer lugar, rallar el queso. Por otro lado, calentar la nata en un cazo y cuando rompa a hervir volcar sobre el queso rallado. Remover bien hasta que éste se disuelva por completo, pasar por el colador fino 3 veces y poner a punto de sal. Dejar enfriar. Es aconsejable hacerla de un día para otro ya que si no se corre el peligro de que no monte y se corte. Una vez fría montar la nata con la ayuda de una varilla y añadir el cebollino picado.

La pasta de fritura: Poner la harina, la sal, el agua y la levadura en un bol y mezclarlo todo. El agua debe estar por encima de los 30º C. Dejar reposar hasta que fermente dentro de la cámara. Esta masa ha de estar en todo momento en la cámara, cuando nos pidan una ración se saca y cuando se terminan de embadurnar todas las verduras se vuelve a meter dentro de la cámara cambiando el recipiente si fuera necesario.

Las verduras: Limpiar todas las verduras y cortarlas en bastones de 3 cm. de largo y al menos 1cm. de ancho, aproximadamente. Salvo las guindillas frescas que se lavarán enteras y se secarán al igual que las hojas de acelga roja y los tomates cereza.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

A la hora de servir las verduras, en un wok, calentar aceite de girasol (190º C mínimo), sumergir la verdura en la masa de fritura, retirar el exceso e ir friéndolas poco a poco. Escurrirlas a una bandeja con papel secante para quitarle el exceso de grasa e inmediatamente espolvorearlas con sal fina.

Colocarlas en un plato y servir las con la crema de queso, en la que se untarán las verduras, a modo de snack.