

Ingredientes

4 Pax

Para el trigo y la remolacha

400 g de trigo sarraceno
200 g de remolacha cocida
1 naranja, 1 lima
1/3 de rizoma de jengibre
sal y pimienta

Para el tartar de aguacate

200 de aguacate
100 g de tomate frito "ida"
50 g de espárragos trigueros
10 g de alcaparras
5 g de mostaza de dijon
10 g de zumo de limón
15 g de AOVE

Para el gazpacho de piquillos

1,5 kg de tomates maduros
3 pepinillos
7 pimientos del piquillo
7 g Vinagre de Jerez
1,5 dl de AOVE

Tartar de aguacate con remolacha y trigo sarraceno a los cítricos

Elaboración

Picar los cogollos de lechuga en juliana muy fina y reservar en agua fría.

Para el trigo sarraceno y la remolacha

1. Lavar bien el trigo sarraceno, una vez lavado colocar en un recipiente y añadir el doble de su peso en agua, sazonar el agua y dejar cocer tapado hasta que este cocido y sin agua.
2. Pelar las remolachas y cocer en agua con sal, partiendo desde agua fría. Una vez cocidas cortar en brunoise
3. En un bol, mezclar el trigo sarraceno y la remolacha, marinar con la ralladura del limón y la naranja al igual que el jengibre rallado, mezclar todo bien salpimentar y reservar.

Para el tartar de aguacate

1. Abrir los aguacates y sacar su carne, que cortaremos en daditos, le añadimos rápidamente zumo de limón para que no se oxide. Seguidamente añadimos el resto de ingredientes y mezclamos todo bajo un baño de hielo, para todo ligue bien.

Para el gazpacho de piquillos

1. Pasar las cebolletas, el tomate y los pepinillos por la termomix, seguidamente añadir los pimientos del piquillo el vinagre de jerez y la salsa de tomate.
2. Emulsionar con AOVE.

+ info en www.proyectogastronomix.org

  proyectogastronomix

 gastronomix_es

Organiza

Ebrofundación



Colabora

LUSH
FRESH HANDMADE COSMETICS



ponlo!

befresh

Proveedores oficiales

VIÑA MAYOR
BIOLOGICAMENTE PRODUCCIÓN DEL SECTOR DEL VINO

GLORIOSO
RIOJA

Proveedores oficiales de producto

