ESFERA DE CEBADA



Ingredientes Menù

120 g Gamberetti liofilizzati (Gambas liofilizadas) - MS9
300 g Orzo perlato (Cebada perlada) - RN0
60 g Preparato in polvere allo zafferano (Preparado en polvo de azafrán) - B90
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

para la decoración: cebollino francés, brotes de rabanillos, albahaca, hojas de alcachofa
300 g nata fresca
420 g queso untable
semillas mixtas (girasol-sésamo-lino-amapola)

Chef: Barbara Benvenuti

Preparación

Procedimiento
Hervir la cebada en abundante agua hirviendo salada durante unos 10/15 minutos. Mientras tanto, en una sartén, diluir el polvo de azafrán con la nata fresca y repartir la mezcla muy lisa en un plato. Escurrir la cebada y, por separado, mezclar el queso untable con las gambas anteriormente rehidratadas en agua, junto a un picado de cebollino francés. Formar una esfera, a la que se adherirá la cebada y las distintas semillas. Apoyar la esfera obtenida sobre una alfombra lisa de salsa de azafrán, añadir un hilo de aceite de oliva virgen extra y decorar con hilos de cebollino francés, albahaca, brotes de rabanillo y unas hojas de alcachofa.
Consejos del chef
Para la versión “vegetariana del plato”, reemplazar las gambas por las aceitunas Nostraline Menù.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)