

Esferificación de Bloody Mary

Por Eva De Gil Nicolas

Relleno de la esfera

Ingredientes:

- **40ml.** Vodka
- **70g.** Zumo de tomate
- **15ml.** Zumo de limón
- **4g.** Salsa Worcestershire Lea&Perrins
- **2g.** Tabasco
- **5g.** **Tomate en polvo Ingredíssimo (ref.608501)**
- **C.S.** Sal
- **C.S.** Pimienta negra
- **7,5g.** **Gluconolactato de Calcio Ingredíssimo (ref.608715)**

Baño de alginato

Ingredientes:

- **1L.** Agua
- **7,5g.** **Alginato sódico Ingredíssimo (ref.608708)**

Proceso

1. Mezclar en un vaso el Vodka, el zumo de limón, la salsa Worcestershire Lea&Perrins, el tabasco, el Tomate en polvo, la sal y la pimienta negra.
2. Remover e incorporar el zumo de tomate.
3. Reservar esta elaboración en la nevera.
4. Para elaborar la esferificación, mezclar con una batidora en un bol, un litro de agua con el Alginato sódico.
* El alginato se disuelve mejor con agua caliente, 60º aprox.
5. Dejar reposar la mezcla durante dos horas.
6. Añadir, a 250ml de Bloody Mary, el Gluconolactato de Calcio y triturar.
7. Dejar reposar en la nevera un par de horas hasta que pierda el aire la elaboración.

ingredíssimo

8. Poner el Bloody Mary en moldes esféricos y congelar.
9. Una vez congelado, colocar las esferas dentro del baño de alginato y dejarlas sumergidas durante un par de minutos.
10. Retirarlas con cuidado y pasarlas por agua. Después, sumergirlas en aceite.
11. Reservarlas en la nevera hasta el momento de servir.

Montaje y acabado

1. Emplatar con **Tomate en escamas Crunch Ingredíssimo (ref.608502)** y unas flores de ajo y apio.