

Por: **ALEJANDRA DUITAMA Y  
ALICE MARTÍNEZ**  
@LABGatoDumas

PRESENTE  
(12 PAX)

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Procedimiento</b>
<b>PASTA</b> Harina Huevo Sal Aceite de Oliva  *Mantequilla de tomillo y albahaca Sal	200 g 2 u – 100 g 2 g 10 g  20 g 2 g	Realizar una masa de pasta de la manera tradicional. Estirar y Obtener rectángulos de 3 cm x 4 cm y fideos los más finos posible.  Cocer los fideos a la minuta en agua hirviendo con sal.  Hornear los rectángulos, una vez dorados, retirar del horno, pincelar con mantequilla de tomillo y albahaca y adicionar sal.  Peso masa pasta: 316 g
<b>CREMA MOSTAZA Y CHOCOLATE</b> Crema de leche Mostaza Dijon Chocolate 70% Sal Pimienta	180 g 16 g 10 g 2 g 2 g	Disponer en una sautesse la crema de leche, adicionar la mostaza dijón, mezclar y reducir.  Agregar el chocolate picado y emulsionar con ayuda de un batidor de alambre.  Salpimentar.
Albahaca fresca Hielo  Agua de albahaca Almíbar base  <b>ESFERAS DE ALBAHACA</b> Infusión de Albahaca Alginato de Sodio  Gluconolactato de Calcio Agua brisa  Sal gruesa	130 g 200 g  100 g 25 g  200 g 0.5%  10 g 1 lt  1 g	Deshojar la albahaca, obtener 80 g de hojas, lavarla y blanquear en agua hirviendo. Cortar cocción con agua helada. Reservar.  Licuar la albahaca con el agua de albahaca y almíbar base fríos, tamizar con un lienzo. Licuar el líquido verde con el alginato. Pesar la mezcla y adicionar el 0.5% de alginato.  Formar las esferas con ayuda de un gotero. Adicionar un poco de sal gruesa a las esferas.  4 g de esferas por porción.  Licuar el gluconolactato de calcio con el agua y dejar reposar a temperatura ambiente mínimo 2 horas.

Por: ALEJANDRA DUITAMA Y  
ALICE MARTÍNEZ  
@LABGatoDumas

<p><b>MANTEQUILLA DE ALBAHACA Y TOMILLO NOISETTE</b> Tomillo Albahaca Mantequilla</p>	<p>6 g 24 g 120 g</p>	<p>Fundir la mantequilla, calentar hasta dorar, retirar del fuego y agregar en caliente el tomillo y la albahaca. Dejar infusionar.</p>
<p><b>TOMATES CONFITADOS</b> Tomates cherry Mantequilla tomillo albahaca Sal Pimienta  Tomate chonto</p>	<p>140 g 20 g  1 g 1 g  110 g – 1 u</p>	<p>Disponer los tomates en papel aluminio con la mantequilla de tomillo y albahaca y la sal. Llevar a horno a 170°C durante 10 min.</p> <p>Reservar los tomates cherry enteros y con el chonto hacer un puré, tamizar y adicionar a la pasta cuando se mezcle con la salsa.</p>
<p>Almendras</p>	<p>30 g</p>	<p>tostar las almendras, picar. Disponer en la pasta cuando se mezcle con la salsa.</p>
<p>Queso grana padano</p>	<p>20 g</p>	<p>Rallar y disponer en la pasta cuando se mezcle con la salsa.</p>
<p><b>EMPLATADO</b> Germinados</p>	<p>20 g</p>	<p>Calentar en una sartén la crema de mostaza y chocolate, mezclar con la pasta recién cocida, el parmesano y las almendras, rectificar sazón. Enrollar un poco de la pasta y disponer sobre la lámina de pasta horneada.</p> <p>Acomodar 1 tomate confitado en el centro del rollo de pasta. Y terminar con las esferas de albahaca.</p> <p>Terminar con con germinados frescos.</p>