



# Ensalada de quinua y hojas de laksa con queso de cabra, wakame y vino rojo



**Chef Chris Salans (Indonesia)**

**Porciones: 6**

## *Ingredientes:*

400 g de quinua  
30 g de chalota, picada  
20 g de cebollino, picado  
50 g de hojas de laksa en rodajas  
(se pueden sustituir por cilantro vietnamita)  
60 g de cumquats confitados  
1 limón  
Sal  
Pimienta  
Aceite de oliva

## *Para la mezcla de queso de cabra*

200 g de queso de cabra  
(ideal si es queso de cabra francés)  
150 ml de crema de leche  
(30-35% de materia grasa)

## *Para el glasé de vino tinto*

200 ml de vino pinot noir  
200 g de uvas negras  
20 g de glucosa

## *Para el tuile de wakame*

35 g de algas secas  
300 ml de agua  
50 g de cáscara de limón rallada  
75 g de chalota, picada  
10 g de sal  
3 g de pimienta negra  
60 ml de aceite de oliva  
20 g de levadura instantánea  
900 g de harina fuerte (harina para pan)  
200 g de masa madre  
300 ml de agua

## *Para adornar*

Micro vegetales

## Preparación:

- Hierva la quinua en un caldo de verduras hasta que esté cocida. Luego deje enfriar.
- Mezcle la quinua con la chalota, el cebollino, las hojas laksa y los cumquats confitados. Condimente con jugo de limón, sal, pimienta y aceite de oliva al gusto.
- Para la mezcla de queso de cabra, ablande el queso de cabra golpeándolo y mezclándolo con una cuchara o una espátula, y luego bátalo en una batidora. Luego, bata suavemente la crema de leche y mézclela con el queso de cabra. Sazone al gusto. Coloque en una bandeja y deje reposar en un refrigerador durante la noche.
- Para el glasé, mezcle el vino, con las uvas y la glucosa, y luego cocine a fuego lento hasta que las uvas se abran de golpe. Cuele presionando, para sacar todo el jugo de la uva. Cocine para reducir el líquido hasta que tenga una buena consistencia de glasé.
- Para el tuile de wakame, ponga a hervir el agua y luego añada el wakame, la ralladura de limón, la chalota. Mézclelos.
- Una vez que las algas estén a temperatura ambiente, mezcle con la harina, la masa madre, la levadura, el aceite de oliva, pimienta y sal. Monte todos los ingredientes en un molde de pan y deje fermentar, como si estuviera haciendo pan.
- Después de que la masa haya subido, hornee a 180 °C hasta que esté lista.
- Deje enfriar a temperatura ambiente y luego congele el pan.
- Una vez congelado, corte el pan finamente, lo cual puede hacer con una máquina de cortar carne.
- Vuelva a hornear a 180 °C hasta que el pan esté crujiente.
- Para montar el plato, decore la parte inferior del plato con el glasé de vino tinto. Disponga dos croquetas de queso de cabra y la quinua en el plato. Adorne con 2 rebanadas de panes de wakame y las micro hierbas. Sirva inmediatamente.



### Consejo:

La “masa madre” se obtiene por el siguiente proceso: mezcle cantidades iguales de agua y harina. Deje la mezcla a temperatura ambiente por 24 horas. Al segundo día, deseche la mitad de la masa y rellene nuevamente con partes iguales de harina y agua. Repita el proceso el tercer día. Al cuarto día ya debería tener lista la masa madre, la que se caracteriza por tener grandes burbujas de gas.

