

Ensalada de espinaca con salmón marinado y aire de higo

Spinach salad with marinated salmon and fig air

Alexia Vázquez-Hernández^a, Alejandra Avila-Cid^b

Abstract:

Currently eating is not only an act of survival, today more than ever it means having a unique and unrepeatable experience. Increasingly, gastronomy professionals seek to make a difference with their dishes, so to highlight flavours and textures in food, they apply molecular cuisine techniques such as airs to highlight the organoleptic characteristics of food.

Keywords:

Experience, gastronomy, bubble, air

Resumen:

Actualmente comer no solo es un acto de supervivencia, hoy más que nunca significa tener una experiencia única e irrepetible. Cada vez más los profesionales de la gastronomía buscan hacer la diferencia con sus platillos, por lo que para resaltar sabores y texturas en los alimentos aplican técnicas de la cocina molecular como los aires para resaltar las características organolépticas de los alimentos.

Los aires son preparaciones emulsificadas en forma de burbujas de jabón que aportan una textura única a los platillos.

Palabras Clave:

Experiencia, gastronomía, platillos, aires

Introducción

Para explicar el uso que se le da a este producto en la gastronomía, es necesario hablar un poco de la historia de la soya, la cual proviene de Asia y fue consumida en el continente americano después del siglo XVII, donde rápidamente cobró fama después que el departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) recomendó su producción y consumo.

La lecitina de soya es un elemento graso que se extrae del aceite de la semilla; hoy su utilización es indispensable en la industria de alimentos en golosinas, panificación y chocolates. [1]

La cocina molecular es una disciplina creada por el químico Herve This y su compañero Kurti, quienes

introdujeron el elemento científico a la cocina. A partir de este momento la cocina no es solamente métodos de cocción tradicionales; esta nueva propuesta integra la física y la química para tener un resultado con nuevas texturas que permiten observar en la actividad culinaria una fusión entre arte y comida. [2]

Con la introducción de esta nueva forma de hacer cocina lo que se busca es deshacer los elementos de un platillo tradicional, separarlo de una manera analítica y eficaz para lograr recrearlo en distintos caminos,[3] pero con el mismo resultado en sabores, para que logre conectar con el comensal, con la finalidad de generar una experiencia gastronómica sin igual. [4].

Los aires se elaboran de elementos líquidos con elementos dulces y grasos combinados con lecitina de

a Autor de Correspondencia, Profesor del Programa educativo de Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0001-6973-7009>, Email: alexia_vazquez@uaeh.edu.mx

b Profesor del Programa educativo de Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-8367-8997>, Email: alejandra_avila@uaeh.edu.mx

Fecha de recepción: 25/08/2022, Fecha de aceptación: 06/10/2022, Fecha de publicación: 05/12/2022

<https://doi.org/10.29057/icea.v11i21.9675>

soya en polvo en una proporción de 8 gramos por litro. Sin embargo, se debe tener cuidado con los elementos alcohólicos ya que pierde la efectividad de formar burbujas de jabón, por lo que los elementos a emulsificar se recomiendan sean poco ácidos y muy penetrantes en sabor. [5]

Desarrollo

Nombre de la practica

Ensalada de espinaca con salmón marinado y aire de higo.



Imagen 1. Elaboración propia de ensalada

Insumos requeridos para su realización

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Hoja de espinaca	0.100	Kg
Hojas de lechuga romana	0.100	Kg
Salmón	0.100	Kg
Vinagre de jerez	0.015	Kg
Aceite de oliva	0.030	L
Limón	0.120	Kg
Higo	0.080	Kg
Azúcar	0.060	Kg
Agua	0.100	L
Lecitina de soya	0.008	Kg
Nuez de la India	0.050	Kg

Tabla 1. Ingredientes para la elaboración

Procedimiento

Mise en place

- Lavar y desinfectar las frutas y verduras.
- Cortar el salmón en trozos delgados y rectangulares,
- Tostar las nueces.

Elaboración

1. Hacer una vinagreta con el jugo de limón y su ralladura, el vinagre de jerez y el aceite de olivo, marinar en esta mezcla la trucha.
2. Hacer un jugo con el higo fresco, el agua, el azúcar, un poco de vinagre. Colar y licuar con la lecitina de soya.
3. Levantar el aire con un texturizador, es necesario colar bien la preparación y cuidar que no esté muy espesa para qué monte correctamente, la proporción es de 10 gramos por litro.
4. Montar las hojas en el plato, aliñar con un poco de la vinagreta, agregar la trucha en rebanadas o cubos, cubrir con el aire de higo y decorar con nueces.

Utensilios

- Plato trinche
- Tabla
- Cuchillo de chef.
- Licuadora de inmersión
- Báscula
- Bowls

Conclusión

El uso de la lecitina en la elaboración de platillos es relativamente nuevo, por lo que es importante que los estudiantes de gastronomía se involucren en la adición de estos ingredientes en la preparación de los alimentos como elemento resaltante y de sorpresa.

Sin embargo, no hay que perder de vista que ante productos muy ácidos y alcohólicos se pierde la fuerza para emulsificar. De igual manera es importante resaltar que se debe respetar la proporción señalada por los profesionales, ya que si se usa en una cantidad mayor a la permitida les cambiará el sabor a los alimentos.

Referencias

- [1] R. Winter. Soja, la legumbre milagrosa. Ediciones Obelisco. (2002)
- [2] Vázquez, S.. (Agosto 7, 2018). Expertos recomiendan ¿Qué es y cómo se prepara la cocina molecular? Visita Larousse Cocina: <https://laroussecocina.mx/blog/que-es-y-como-se-prepara-la-cocina-molecular/>. Agosto 19, 2022, de Larousse cocina Sitio web: <https://laroussecocina.mx/blog/que-es-y-como-se-prepara-la-cocina-molecular/>
- [3] 3. Koppman, M. (2014). Manual de la gastronomía molecular . Argentina : Siglo XXI editores Argentina S.A
- [4] Ellix Katz, S., 2016. El Arte de la Fermentación. Una exploración en profundidad de los conceptos y procesos fermentativos. 1era. edición ed. s.l.:Gaia.
- [5] Poussardin, S.. (2019). MOLECUL'ART. Barcelona : Urano .