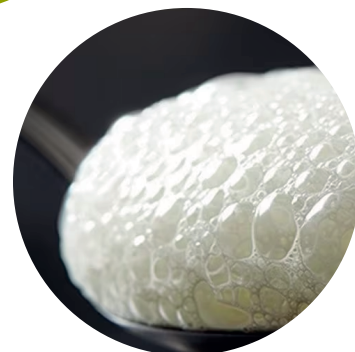


Un toque de aire de limón

El cocinero Ferrán Adrià fue el primero en realizarla. Como hemos mencionado anteriormente, en elBulli, él fue quien introdujo este concepto en la alta cocina y amplió así la utilidad del sifón que, anteriormente, se solía ver en los laboratorios.



Ingredientes



2g de lecitina
de Soja



150 ml de
zumo de limón



150 ml de
agua

Preparación



Puede preparar aire de limón aunque no tenga ninguna estrella Michelin: necesitaran 150 ml de agua, 150 ml de zumo de limón natural y dos gramos -una cucharadita rasa- de lecitina de soja. Hay que pasar el zumo de limón por un colador de malla fina para evitar tropezones, llevar al vaso de la batidora, añadir el agua y la lecitina -que hace de estabilizante y favorece la creación de las burbujas- y trabajar con la batidora a potencia media, inclinada unos 45 grados hasta que se genere la espuma.

!! Muy importante que cuele muy bien el líquido para que no quede ninguna imperfección.

Historia



Isabel Pérez Barceló recuerda en Las huellas de elBulli el momento en el que Adrià, después de probar con una cuchara las burbujitas que flotaban sobre un zumo de naranja, preguntó: "Si yo hiciera un plato de aire, ¿lo probarías?". Seguramente nadie sospechaba en aquel momento la influencia que estas palabras tendrían sobre el futuro de la gastronomía: estos 'aires' se han convertido en un ingrediente habitual en platos de alta cocina de todo el mundo.

"Comer ya no es solo una necesidad, sino que se ha convertido en una experiencia."

Uso



Puede usar este aderezo sobre una ostra recién abierta, cualquier cebiche o pescado frío, postres o bebidas; solo hay que tener la precaución de servirlo deprisa: pasado un rato las burbujas explotan y vuelven al formato líquido.

Sabía que...



Los limones que tienen más zumo son los que tienen la piel más fina, color amarillo intenso y pesan más.

