

## Arúgula y cabuches con vinagreta de cacahuete al chile morita

Esta ensalada se construye con el corazón de la flor del desierto, que encuentra su correspondencia en la astringencia de la arúgula, y las bondades de la jamaica y las dulces mariposas de piña. La corona gastronómica es un vitral de caramelo en el cual percibimos la expresión “nada hay verdad ni mentira, todo es según el cristal con que se mira”.



Rendimiento: 1 porción



Ingredientes:

- 30g arúgula
- 10g aderezo natural (ver receta)
- 10g aderezo de cacahuete (ver receta)
- 15g cabuches (ver receta)
- 20g jamaica crujiente (ver receta)
- 5g jitomate deshidratado rebanado
- 15g vitral (ver receta)
- 3g praliné de cacahuete (ver receta)
- 2 pz mariposas de piña (ver receta)



Procedimiento:

Colocar la arúgula en un tazón y mezclarla con el aderezo natural y el de cacahuete. Acomodarla en el plato de su elección, de preferencia transparente de cristal, y decorar con los cabuches, la jamaica crujiente, el jitomate deshidratado, el vitral y el praliné de cacahuete. Terminar con las mariposas de piña.

## Aderezo natural



**Rendimiento:** 10 porciones



**Ingredientes:**

5g mostaza Dijon  
50g azúcar mascabado  
75ml vinagre balsámico  
500ml aceite vegetal



**Procedimiento:**

Incorporar la mostaza con el azúcar mascabado y el vinagre balsámico en un procesador de alimentos. Verter al hilo el aceite vegetal y continuar mezclando hasta que se emulsione. Reservar.

## Aderezo de cacahuete



**Rendimiento:** 20 porciones



**Ingredientes:**

1pza. huevo  
125g cacahuates japoneses  
125g cacahuates salados  
15g chile en polvo, o al gusto  
2g polvo de chile morita  
7ml miel de maguey  
2.5g sal, o al gusto  
2.5ml vinagre



**Procedimiento:**

Triturar los cacahuates y combinar con el huevo, el chile en polvo, el polvo de chile morita, la miel de maguey, la sal y el vinagre. Verter al hilo el aceite vegetal frío y mezclar hasta que se emulsione.

## Cabuches



**Rendimiento:** 20 porciones



**Ingredientes:**

30g aceite vegetal  
10g soya  
50g vinagre balsámico  
300g cabuches



**Procedimiento:**

Poner a hervir en una olla el aceite vegetal con la soya y el vinagre balsámico. Cuando la mezcla suelte el hervor bajar el fuego y adicionar los cabuches. Reservar

---

## Jamaica crujiente



**Rendimiento:** 25 porciones



**Ingredientes:**

500g jamaica orgánica  
5L agua  
1L aceite  
100g chile en polvo con limón, al gusto  
750 ml aceite vegetal



**Procedimiento:**

Llevar al fuego la jamaica orgánica con el agua. Permitir que hierva y retirar del calor. Dejar que repose durante 15 minutos y colar. Después acomodar las flores en una charola. Una vez secas, freírlas en el aceite a 170 °C hasta que doblen su tamaño. Escurrir y colocar sobre papel absorbente. Espolvorear con chile en polvo antes de enfriar. Reservar

## Vitral



**Rendimiento:** 20 porciones



**Ingredientes:**

250g isomalt  
25g glucosa  
2.5g flores comestibles



**Procedimiento:**

Mezclar el isomalt y la glucosa a 150 °C. Vaciar en una charola con silpat. Dejar que formen burbujas. Colocar las flores secas sobre el isomalt caliente. Extender sobre un papel estrella. Estirar con un rodillo hasta obtener un cristal frío.

## Praliné de cacahuete



**Rendimiento:** 20 porciones



**Ingredientes:**

50g cacahuates tostados  
20g azúcar  
4ml agua  
unas gotas de jugo de limón



**Procedimiento:**

Calentar el azúcar con el agua y el jugo de limón en una sartén. Dejar que la mezcla se caramelicé hasta adquirir un color medio; añadir los cacahuates. Vaciar la preparación en una bandeja con silpat y permitir que se enfríe. Triturar en un procesador de alimentos hasta obtener polvo fino. Reservar.

## Mariposas de piña



**Rendimiento:** 10 porciones



**Ingredientes:**

1L agua  
50g azúcar  
5ml colorante comestible, de diferentes colores  
100g piña pelada



**Procedimiento:**

Mezclar el agua con el azúcar y el colorante elegido en un tazón adecuado. Rebanar la piña en una cortadora ajustada al número 3. Enseguida dar forma a todas las láminas con un cortador de mariposa; pasarlas por la mezcla coloreada y disponerlas sobre un tapete de silicón. Introducir las en el horno precalentado a 105 °C y hornear durante 45 minutos. Revisar que estén perfectamente deshidratadas y reservar en un lugar seco, para que siempre estén crujientes.