

Espuma champagne

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Alexia

INGREDIENTES

0	
6 hoja/s	Albahaca — blanqueadas (pasarlas 30 segundos agua hirviendo)
1	Cebollas — picada finamente
2 taza/s	Champagne — Brut
	Pimienta negra
	Sal
2	Yema de huevo

ELABORACIÓN

En una olla, colocar el champagne, la cebolla y reducir a 1/3. Licuar la albahaca, pasarla por un colador fino y agregar a la reducción. Reservar.

En un bol batir vigorosamente las yemas sobre una olla de agua hirviendo (baño maría). Agregar la reducción de a poco y batir constantemente hasta que tome una textura espumosa.