

Espuma champagne

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

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.