

"Melón, lima, mató y frutos rojos"



Ricard Martínez

Jefe de cocina del restaurante EspaiSucre



La receta

Julio

CREMA DE LIMA:

- 4 o 5 huevos
- 135 gr de zumo lima colado
- 75 gr de azúcar
- 10 gr de mantequilla
- 10 gr de Maicena

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes al fuego medio, menos la mantequilla. Sin dejar de remover llevar a ebullición y cocer durante 2 minutos. Colar y enfriar. Cuando baje a 45°C incorporar la mantequilla a dados y emulsionar.

MELÓN AROMATIZADO:

- 250 gr de agua
- 25 gr de azúcar
- 25 gr de hojas de albahaca
- Melón cortado en cubos

ELABORACIÓN:

Llevar a ebullición el agua junto con el azúcar. Retirar del fuego e incorporar las hojas de albahaca. Dejar infusionar por 6 minutos. Colar y enfriar. Sumergir los dados de melón en el almíbar aromatizado durante al menos 6 horas.

GRANIZADO FRUTOS ROJOS:

- 500 gr de pulpa de fresa
- 500 gr de pulpa de frambuesa
- 40 gr de azúcar
- 20 gr de ginebra
- 2 hojas de gelatina de 2 gr



ELABORACIÓN:

Calentar una pequeña parte de la pulpa para poder fundir la gelatina y el azúcar. Mezclar todos los ingredientes y llevar al congelador. Rascar y reservar.

EMPLATADO:

Pintar el plato de arriba a abajo con un pincel. Disponer trozos de melón encima de la crema dando movimiento y volumen. Trocear y poner el mató en el plato. Poner unos trozos de jengibre confitado en el plato. Poner una cucharada de granizado de frutos rojos en el centro del plato, dando volumen. Disponer la albahaca por el plato de forma estética.

 Elaboración: 60 mins / 4 personas

¡Es tiempo de melón!