

“Sopa de melón y manzana verde, con aceite de oliva y yogur”



Ricard Martínez

Jefe de cocina del restaurante EspaiSucre



La receta

Julio

SOPA DE MELÓN Y MANZANA:

- 250 gr de jugo de melón
- 150 gr de jugo de manzana verde
- 0,1 gr de ácido ascórbico
- 0,6 gr de goma xantana

ELABORACIÓN:

Triturar los ingredientes colados, hasta que la xantana se disuelva bien. Retirar la espuma que pueda surgir. Reservar en nevera. Servir muy frío.

MAGDALENA DE ACEITE DE OLIVA:

- 85 gr de yemas pasteurizadas
- 125 gr de clara pasteurizada
- 210 gr de aceite oliva virgen picual
- 170 gr de azúcar
- 255 gr de harina floja
- 8,5 gr de impulsor

ELABORACIÓN:

Montar los huevos con el azúcar, hasta el doble de su volumen. Incorporar el aceite virgen poco a poco y seguidamente y fuera de la máquina, los sólidos tamizados. Llevar a molde deseado y cocer a 160°C durante 22 minutos.

PARA EL SERVICIO:

- Un poco de shisho
- Ralladura de lima

EMPLATADO:

Hacer una lágrima de yogur griego en el borde del plato. Disponer tiras de melón encima del yogur, dando movimiento y volumen. Trocear y poner en el plato el bizcocho de aceite de oliva. Poner la manzana verde cortada en juliana dando volumen, encima de las láminas de melón. Disponer por el plato germinado de shisho de forma estética. Poner una cantidad de sopa de melón en el centro del plato, con un poco de aceite de oliva virgen extra. Acabar con un poco de ralladura de lima.



Elaboración: 50 mins / 4 personas

¡Es tiempo de melón!