

“Meló, llima, mató  
i fruits vermells”



Ricard Martínez

Cap de cuina del restaurant EspaiSucre



## La recepta

Juliol

### CREMA DE LLIMA:

- 4 o 5 ous
- 135 gr de suc de llima colat
- 75 gr de sucre
- 10 gr de mantega
- 10 gr de Maicena

### ELABORACIÓ:

Poseu tots els ingredients, excepte la mantega, a foc mitjà.

Sense deixar de remenar, feu bullir la mescla i deixeu-la coure 2 minuts.

Coleu-la i deixeu-la refredar.

Quan baixi de 45°C afegiu-hi la mantega a daus i emulsioneu-ho.

### MELÓ AROMATITZAT:

- 250 gr d'aigua
- 25 gr de sucre
- 25 gr de fulles d'alfàbrega
- Meló tallat a daus

### ELABORACIÓ:

Feu bullir l'aigua amb el sucre. Retireu-la del foc, afegiu-hi les fulles d'alfàbrega i deixeu-les en infusió 6 minuts.

Coleu aquest almívar i deixeu-lo refredar.

Submergiu els daus de meló en l'almívar aromatitzat durant 6 hores com a mínim.

### GRANISSAT DE FRUITA VERMELLA:

- 500 gr de polpa de maduixa
- 500 gr de polpa de gerd
- 40 gr de sucre
- 20 gr de ginebra
- 2 fulls de gelatina de 2 gr



### **ELABORACIÓ:**

Escalfeu una part de la polpa per poder fondre la gelatina i el sucre.

Barregeu tots els ingredients i poseu la mescla al congelador.

Reserveu-la.

### **MUNTATGE DEL PLAT:**

Pinteu el plat de dalt a baix amb crema de llima, amb un pinzell.

Disposeu sobre la crema trossos de meló, donant-hi moviment i volum.

Col·loqueu al plat trossos de mató i després uns trossos de gingebre confitat.

Poseu una cullerada de granissat de fruita vermella al centre del plat, donant-hi volum.

Disposeu pel plat germinat d'alfàbrega, de forma estètica.



Elaboració: 60 mins / 4 persones

*És temps de meló!*