

"Cerezas liquidas con violetas y madreselva"



Iker Erazuquin

Chef del restaurante UMA, asesor gastronómico y autor de múltiples libros de cocina



La receta

Mayo

INGREDIENTES:

- 1 kg de cerezas
- 100 gr + 50 gr de azuleta
- 4 hojas de obulato cuadradas
- 200 gr de isomalt
- flores de madreselva
- 100 gr de manteca de cacao
- 2 gr de colorante alimentario rojo liposoluble

ELABORACIÓN:

Para los cristales de violetas

En un cazo a fuego lento derrite el isomalt junto a 50gr de azuleta. Una vez fundido estira sobre una hoja de silicona (silpat) y deja enfriar. Una vez frío tritura hasta convertirlo en polvo y reserva. Sobre un silpat estira los cuadrados de obulato y espolvorea el polvo de isomalt. Hornea a 180° sin aire durante 4 minutos. Retira y da forma cuidadosamente antes de que se enfríe.

Para las esferas de cereza

En un cazo a fuego lento cocina las cerezas, sin hueso, junto al resto de azuleta. Deja que las cerezas suden su jugo a fuego lento durante 10 min. Cocina con el cazo tapado. Una vez hayas obtenido el jugo, cuela sin triturar y reserva el agua de cereza por un lado y la pulpa por otro. Rellena moldes esféricos de silicona con el agua de cereza y congela. Tritura la pulpa y deja enfriar. En un cazo a fuego lento derrite la manteca de cacao junto al colorante alimentario. Una vez fundido y templado baña ligeramente las esferas congeladas de cereza y deja que la manteca solidifique. Reserva.

EMPLATADO:

Pinta de forma aleatoria el plato de presentación con el puré obtenido de la pulpa de las cerezas. Sobre estas manchas sirve los cristales de violetas, las esferas de cereza y las flores de madreselva. Puedes acompañar con un aceite de vainilla u otros.

 Elaboración: 45 mins/4 personas

¡Es tiempo de cerezas!