

“Higos con espuma de yogur y fruta de la pasión, crumble y miel”



Marc Blesa

Chef del restaurante La Poma y miembro del equipo del proyecto Vakuum



La receta

Septiembre

PARA LA ESPUMA DE YOGUR Y FRUTA DE LA PASIÓN:

- 300grs yogur natural
- 100grs nata 35% MG
- 100grs puré fruta pasión
- 75grs azúcar

ELABORACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes y triturar. Disponer en el sifón y guardar en frío.

PARA EL CRUMBLE:

- 100grs harina de almendra
- 100grs harina
- 100grs azúcar
- 100grs mantequilla

ELABORACIÓN:

Mezclar los secos. Añadir la mantequilla y mezclar. Hornear. Reservar.

PARA EL SERVICIO:

- 60grs higos cortados en gajos
- 10grs crumble
- 3gr miel
- Espuma de yogur y fruta de la pasión
- Flores de oxalis

EMPLATADO:

Emplatado los ingredientes como se muestra en la foto.



Elaboración: 45 mins / 4 personas

¡Es tiempo de higos!