



MENÚ
10



PREPARACIÓN
45 MIN



CANTIDADES PARA
4 PERSONAS



LAS FLORES DE MI JARDÍN

Jose Luis Peralta Novella - Finalista en el I Concurso "El Aguacate en la Cocina"
Centro Superior de Hostelería Mediterráneo (Valencia)

LAS FLORES DE MI JARDÍN

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

MERENGUE RELLENO DE CREMA DE AGUACATE

1 aguacate (200g)
90g de azúcar
2 claras de huevo
Hojas secas de menta

Batir las claras e ir incorporando el azúcar en caliente hasta llegar al punto de nieve. Ahumar el aguacate con las hojas secas de menta y triturarlo para luego agregarlo a las claras batidas.

Por último introducir la mezcla en una bolsa de vacío y pocharla a 65 grados durante 40 minutos.

GELATINA DE MARACUYA

2 hojas de colapez
½ maracuyá (60 g de pulpa con semillas)
5g de azúcar
250 ml de agua

Sacar la pulpa de la maracuyá y en una olla agregarle el azúcar y el agua. Esperar a que la mezcla de un hervor y luego agregar las láminas de gelatina. Por último pasar a un molde plano y llevar a la nevera.

CRUMBLE DE PISTACHO

20g de azúcar
20g de mantequilla
20g de harina
50g de pistacho

Triturar el pistacho y añadirlo a la mezcla de los otros ingredientes. Llevar la mezcla al horno a 150 grados hasta que este dorada.

ESFERIFICACIONES DE GINEBRA Y CHICHA MORADA

20 ml de ginebra de Mahon
50ml de chicha morada
Zumo de medio limon
30g de azúcar
Gluconalactato, alginato y cloruro de calcio

Mezclar la los ingredientes en un cóctel homogéneo y proceder a hacer las soluciones para la esferificación.

