

Sopa de Sandía y Nectarina con Picatostes de Galleta de Limón, Menta y Pera

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

PARA LA SOPA:

Nectarina, 300 gr

Sandía 300, gr

Almíbar 75, gr

Pelar la nectarina y triturar con el resto de ingredientes. Reservar unos dados de sandía y de nectarina para montar el plato. Reservar todo en frío.

PARA LA GALLETA DE LIMÓN:

Yema de huevo, 50 gr

Azúcar, 105 gr

Aceite de oliva, 105 gr

Harina, 150 gr

Royal, 8 gr

Piel de limón rallada, 1 unidad

Mezclar la yema y el azúcar, emulsionar. Añadir el aceite de oliva y trabajar. Por último incorporar la harina, el Royal y la piel de limón rallada. Estirar la masa entre dos papeles de cocina con la ayuda de un rodillo dejando 1 cm de espesor. Dejar reposar en frío y hornear a 180°C durante unos 6 minutos aproximadamente. Sin dejar enfriar los todo, y con la ayuda de un cuchillo de sierra, cortar picatostes cuadrados y reservar.

PARA LA PERA:

Pera, 300 gr

Pelar la pera y cortar en juliana, reservar.

PARA LA MENTA:

Hojas de menta, 12 unidades

Aceite para freír, 250 ml

Freír las hojas de menta en aceite de oliva caliente. Reservar en un lugar seco para evitar que cojan humedad y queden crujientes.

ACABADO FINAL:

En plato hondo, poner de manera irregular los dados de sandía y nectarina, los picatostes y, encima, la juliana de pera. Acabar con las hojas de menta fritas y, en una jarra poner la sopa, y servir.