

Sopa de Síndria i Nectarina, Crostons de Galeta de Llimona, Menta i Pera

INGREDIENTS PER 4 PERSONES

PER LA SOPA:

Nectarina, 300 gr

Síndria, 300 gr

Almívar ,75 gr

Pelar la nectarina i triturar amb la resta d'ingredients. Reservar uns daus de síndria i de nectarina per muntar el plat. Reservar tot en fred.

PER GALETA DE LLIMONA:

Rovell d'ou, 50 gr

Sucre, 105 gr

Oli d'oliva, 105 gr

Farina, 150 gr

Royal, 8 gr

Pell de llimona rallada, 1 unitat

Barrejar el rovell i el sucre, emulsionar. Afegir la l'oli d'oliva i treballar. Per últim incorporar la farina, el Royal i la pell de llimona rallada. Estirar la pasta entre dos papers de cuina amb l'ajuda d'un corró deixant 1 cm de gruix. Deixar reposar en fred i coure forn 180°C durant uns 6 minuts aproximadament. Sense deixar refredar del tot, i amb l'ajuda d'un ganivet de serra, tallar crostons quadrats i reservar.

PER LA PERA:

Pera, 300 gr

Pelar la pera i tallar a juliana, reservar.

PER LA MENTA:

Fulles de menta, 12 unitats

Oli per fregir, 250 ml

Fregir les fulles de menta en oli d'oliva calent. Reservar en un lloc sec per evitar que agafin humitat i quedin cruixents.

ACABAT FINAL:

En plat fondo, posar de manera irregular els daus de síndria i nectarina, els crostons i , a sobre, la juliana de pera. Acabar amb fulles de menta fregides i en una gerra posar la sopa i servir.