

**Albercocs, Salsa Agredolça, Moscatell i Meló**

**INGREDIENTS PER A 4 PERSONES**

**PER A LA SALSA AGREDOLÇA:**

**Mel, 100 gr**

**Vinagre de Jerez, 35 ml**

**Suc de taronja, 300 ml**

**Posar a escalfar la mel, i deixar coure uns minuts, afegir el vinagre i coure 3 minuts a foc suau. Incorporar el suc de taronja i deixar reduir fins a la textura salsa. Reservar en fred.**

**PER ALS ALBERCOCS ESTOFATS A LA VAINILLA:**

**Vainilla, 1 unitat**

**Albercocs, 300 gr**

**Sucre 75, gr**

**Treure el pinyols dels albercocs i tallar a quarts, posar-los en una safata de forn amb la vainilla oberta i raspada, i el sucre. Tapar amb paper d'alumini i deixar coure uns 25 minuts fins que els albercocs quedin tendres. Reservar.**

**PER A LA GELATINA D'ALBERCOCS:**

**Puré d'albercocs, 225 gr**

**Almívar, 75 gr**

**Gelatina alimentària en fulles, 4 unitats**

**Escalfar l'almívar i afegir les fulles de gelatina alimentària hidratades prèviament amb aigua freda. Afegir el puré d'albercocs i remenar. Deixar refredar en fred i tallar a daus (d'1cm x 1cm, aprox.) Reservar en fred.**

**PER A LA REDUCCIÓ DE MOSCATELL:**

**Vi Moscatell, 0.5 l**

**Sucre, 75 gr**

**Posar vi i sucre en una paella i deixar reduir fins a la textura desitjada. Deixar refredar i posar en "biberó". Reservar.**

**PER AL MELÓ CANTALUP:**

**Meló Cantalup, 300 gr**

**Amb l'ajuda d'una cullera "parisien" fer boles del meló i reservar en fred.**

**PER AL GRANISSAT DE MELÓ:**

**Meló, 300 gr**

**Gelatina alimentària en fulles, 2 unitats**

**Hidratar les fulles de gelatina en aigua freda, un cop hidratades escórrer i reservar. Triturar el meló i colar. Escalfar una petita part de l'aigua de meló, afegir les fulles de gelatina i barrejar. Incorporar la resta d'aigua de meló i posar al congelador. Amb l'ajuda d'unes forquilles anar raspant fins a obtenir la textura de granissat, reservar al congelador.**

**ACABAT FINAL:**

**A la base del plat posar la salsa, i de manera irregular col·locar els daus de gelatina d'albercoc, els albercocs cuits, les puntes de reducció de moscatell i les boles de meló Cantalup. Acabar el plat amb el granissat de meló.**