

Albaricoques, Salsa Agridulce, Moscatel y Melón

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

PARA LA SALSA AGRIDULCE:

Miel, 100 gr

Vinagre de Jerez, 35 ml

Zumo de naranja 300 ml

Poner a calentar la miel, y dejar cocer unos minutos, añadir el vinagre y cocer 3 minutos a fuego suave. Incorporar el zumo de naranja y dejar reducir hasta la textura salsa. Reservar en frío.

PARA LOS ALBARICOQUES ESTOFADOS A LA VAINILLA:

Vainilla, 1 unidad

Albaricoques, 300 gr

Azúcar, 75 gr

Quitar el hueso de los albaricoques y cortar en cuartos, ponerlos en una bandeja de horno con la vainilla abierta y raspada, y el azúcar. Tapar con papel de aluminio y dejar cocer unos 25 minutos hasta que los albaricoques queden tiernos. Reservar.

PARA LA GELATINA DE ALBARICOQUES:

Puré de albaricoques, 225 gr

Almíbar ,75 gr

Gelatina alimentaria en hoja, 4 unidades

Calentar almíbar y añadir las hojas de gelatina alimentaria hidratadas previamente con agua fría. Añadir el puré de albaricoques y remover. Dejar enfriar y cortar en dados (1 cm x 1 cm aprox.). Reservar en frío.

PARA LA REDUCCIÓN DE MOSCATEL:

Vino Moscatel, 0.5 l

Azúcar, 75 gr

Poner vino y azúcar en una sartén y dejar reducir hasta la textura deseada. Dejar enfriar y poner en "biberón". Reservar.

PARA EL MELÓN CANTALOUP:

Melón Cantalup, 300 gr

Con la ayuda de una cuchara "parisien" hacer bolas del melón y reservar en frío.

PARA EL GRANIZADO DE MELÓN:

Melón, 300 gr

Gelatina alimentaria en hojas, 2 unidades

Hidratar las hojas de gelatina en agua fría, una vez hidratadas escurrir y reservar. Triturar el melón y colar. Calentar una pequeña parte del agua de melón, añadir las hojas de gelatina y mezclar. Incorporar el resto de agua de melón y poner en el congelador. Con la ayuda de unas horquillas ir raspando hasta obtener la textura de granizado, reservar en congelador.

ACABADO FINAL:

En la base del plato poner la salsa, y de manera irregular colocar los dados de gelatina de albaricoque, los albaricoques cocidos, las puntas de reducción de moscatel y las bolas de melón Cantalup. Terminar el plato con el granizado de melón.