

## 482 / ESPUMA DE NARANJA SANGUINA CON SEMILLAS Y SORBETE DE TOMATE



AÑO

1998

FAMILIA

TAPAS

TEMPERATURA

FRÍA/HELADA

TEMPORADA

ENE FEB MAR ABR MAY JUN  
JUL AGO SEP OCT NOV DIC

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

### DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN

#### Para el sorbete de tomate

- 2.000 g de tomates maduros
- 90 g de aceite de oliva virgen
- 1 ½ hojas de gelatina de 2 g (previamente rehidratadas en agua fría)
- 25 g de clara de huevo
- 10 g de dextrosa

1. Licuar el tomate y dejar reposar unas 5 h. aprox., en un recipiente alto para que la pulpa se separe del agua de tomate. Retirar la pulpa y tirarla.
2. Pasar el agua de tomate por una estameña sin apretar. Obtener 500 g.
3. Calentar 25 g de agua de tomate junto con la dextrosa y levantar hasta 85 °C. Disolver la gelatina. Retirar del fuego y mezclar con el resto del agua y la clara.
4. Mezclar el aceite; poner a punto de sal y pimienta.
5. Turbinar en la sorbetera y cuando empiece a tomar cuerpo quitar la posición de frío durante 2 minutos aproximadamente para que el sorbete monte.
6. Volver a poner la posición de frío y turbinar 1 minuto más. Conservar en el congelador a una temperatura no inferior a -8 °C.

#### Para la espuma de naranja sanguina

- 250 g de zumo de naranja sanguina
- 1 hoja de gelatina de 2 g (previamente rehidratada en agua fría)
- sifón ISI de ½ l

1. Calentar 50 g de zumo de naranja sanguina y disolver la gelatina. Retirar del fuego y mezclar con el resto del zumo.
2. Colar y llenar el sifón con la ayuda de un embudo.
3. Cargar el sifón y dejar reposar 2 h. en la nevera.

#### Para las semillas de tomate

- 5 tomates maduros de 140 g/u.

1. Cortar los extremos del tomate.
2. Descarnar de manera que queden las pepitas visibles y cortar la base que las une con el interior. Obtener 12 grupos de semillas.
3. Guardar las pepitas en una bandeja con rejilla, en la nevera.

#### Para la reducción de pomelo rosa

- 100 g de zumo de pomelo rosa
- 10 g de azúcar
- 10 g de glucosa

1. Mezclar todos los ingredientes.
2. Calentar a fuego medio y reducir hasta obtener un jarabe con densidad de caramelo líquido.
3. Colar y poner en un dosificador de salsas.

#### Otros

- sal Maldon
- aceite de oliva virgen
- sal
- pimienta negra recién molida

Nota: En época de almendras tiernas verdes podemos incorporar 3 almendras por cada plato.

## ACABADO Y PRESENTACIÓN



1. En un plato sopero poner la espuma dándole forma cilíndrica y un diámetro de 8 cm.
2. Disponer encima de la espuma 3 semillas de tomate y 3 almendras tiernas en semicírculo y alternadas.
3. Hacer una quenelle de sorbete de tomate con ayuda de una cuchara soperera, y colocar en un extremo de la espuma.
4. Colocar 5 gotas de reducción de pomelo intercaladas.
5. Terminar con la pimienta recién molida y la sal Maldon encima de las semillas y con un cordón de aceite de oliva virgen alrededor.

Nota: A partir del año 1999 el agua de tomate cambia de técnica.