

Receta: **SOÑANDO UNA NOCHE DE VERANO**



Chef:
RAMÓN FREIXA

Restaurante:
RAMÓN FREIXA

RECETA 9

#ComerseElVerano



Láminas de melón:

Melón piel de sapo

Pelamos y despepitamos el melón, cortamos láminas finas y largas. Reservamos.

Crema Straciatella:

Straciatella

Trituramos hasta conseguir una crema uniforme. Reservamos hasta el momento del emplatado.

Melocotón blanco:

Pelamos el melocotón y lo cortamos en dados de 1cm. Reservamos.

Láminas de manzana:

Manzana Granny Smith

Con ayuda de una mandolina sin fin cortamos láminas de manzana y reservamos entre papel húmedo.

Polvo de queso parmesano

Trituramos el queso parmesano hasta conseguir un polvo lo más fino posible.

Receta: **SOÑANDO UNA NOCHE DE VERANO**

Praliné de cacahuete:

500 g de cacahuete pelado

50 g de azúcar

10 g de agua

Realizamos un caramelo rubio con el azúcar y el agua y caramelizamos los cacahuets. Una vez frío trituramos en un robot de cocina hasta crear una masa fina.

Biscocho de leche microondas:

320 g de clara

30 g de pasta de almendra

30 g de coco polvo

60 g de leche en polvo entera (Importante)

70 g de azúcar

20 g de harina floja

20 g de aceite de girasol

Mezclamos todos los ingredientes, colamos e introducimos en un sifón con dos cargas. Rellenamos 1/3 de vasos de plástico previamente habiéndoles cortado la base y, por último, introducimos al microondas a máxima potencia durante 1 minuto. Desmoldamos, cortamos y reservamos.

RECETA 9

#ComerseElVerano

Micro manzana en medio OCCO:

Manzana

Agua

Romero

Wasabi rallado

Juntamos el agua con el romero y rellenamos la base de la OCCO. Cocinamos las mini manzanas en la OCCO en el programa fermentación durante 7 horas. Las rellenamos con wasabi rallado. Reservamos.

Shots de aguardiente de pera Williams:

Aguardiente de pera Williams

TPT

Hoja de gelatina

Hidratamos las colas de pescado, escurrimos y disolvemos en el aguardiente mezclado con el TPT. Introducimos en un biberón y hacer shots con ayuda de nitrógeno líquido. Reservamos en el congelador.

Licudo de remolacha:

500 g de remolacha cocida

150 g de agua mineral

Cortamos la remolacha en dados uniformes y trituramos en un robot de cocina. Colamos y reservamos el jugo obtenido. Desechamos la pulpa.

Receta: **SOÑANDO UNA NOCHE DE VERANO**

Manzana "roja":

Manzana Granny Smith

Licuada de remolacha

Pelamos y envasamos con la máquina de vacío junto con el licuado de remolacha. Reservamos en el congelador donde tiene que permanecer al menos 24h.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Disponemos todos los ingredientes sobre la base del plato, añadimos el polvo de parmesano, la nieve de pera, colocamos en el centro la manzana OCCO rellena y por último rallamos la manzana roja sobre todo el conjunto.

INSPIRACIÓN:

"Notas refrescantes, tanto como la música refresca las noches de Madrid, que invitan a sumergirnos en un sueño lleno de magia y emoción. "Soñando una noche de verano", bajo su apariencia de sencillez, esconde una complejidad de sabores y texturas sorprendentes, del mismo modo que los sonidos y las voces que llenan de vida un patio, otrora vacío y blanco. En su composición encontramos melocotón, pera, melón o manzana, reflejo de la variada musicalidad que nos regalan los Veranos de la Villa, dispuesta a satisfacer todos los paladares".

RECETA 9

#ComerseElVerano