

Mundo al revés

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almíbar de albahaca

Almibar: 1/2 Taza

Albahaca: 1/4 Taza

Almíbar ligero

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Azucar: 1 Taza

Agua: 1 Taza

Chips de tomate

Almibar: 1/2 Taza

Tomate: 1 Unidad

Helado de queso

Almibar: 1 Taza

Crema de leche: 2 Tazas

Mozzarella: 100 g

Mermelada de tomate

Sal: 1 cdita.

Agua: 1 Taza

Aceto balsámico: 1 cda.

Azucar rubio: 1/2 Taza

Tomates: 3 Unidades

Tulips

Manteca: 60 g

Claros de huevo: 100 grs.

Harina: 100 grs.

Azúcar impalpable: 100 grs.

Aceite De Oliva: 40 cc

Varios

Champagne Demi-Sec:

Preparación de la Receta

Almíbar ligero

- En una olla coloque el agua, el azúcar y la esencia de vainilla a cocinar a fuego fuerte hasta obtener un *almíbar* ligero.

Helado de mozzarella

- En un procesador coloque la *crema* de leche, el queso y el *almíbar* ligero
- Procese hasta obtener una mezcla homogénea.
- Retire y coloque en una maquina para hacer helado.

Mermelada de tomates

- Haga un corte en cruz en la base de los tomates y coloque en una olla con agua hirviendo por 30 segundos, retire y pase por agua helada.
- Retire la piel de los tomates y las semillas y corte en cubos pequeños.
- En una olla coloque el *tomate* junto con el agua, azúcar, *vinagre* y sal
- Cocine hasta obtener una mermelada.

Tulips

- Derrita la *manteca*.
- En un bowl coloque el aceite de oliva, la *manteca*, la clara de *huevo*, el azúcar impalpable y la *harina*
- Mezcle bien.
- Precaliente el horno a 175°.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque la mezcla a lo largo y extienda con una espátula hasta que quede bien fina.
- Lleve al horno y cocine por 5 minutos.
- Retire y en caliente de la forma deseada.

Almíbar de albahaca

- En una olla con agua hirviendo coloque las hojas de *albahaca* por unos 10 segundos, retire y pase por agua helada
- En una licuadora coloque la *albahaca* con el *almíbar*

- Procese y pase por un colador de malla muy fina
- Reserve.

Chips de tomate

- Corte el *tomate* en rodajas.
- Pase las rodajas de *tomate* por *almíbar* y coloque en una placa para horno con una *plancha* de silicona.
- Precaliente el horno a 100°.
- Lleve al horno y cocine por 1 hora aproximadamente.

Presentación

- En un plato coloque el helado de mozzarella, con la tulipa y al lado la mermelada de *tomate* con los chips de *tomate*
- Acompañe con una copa con 1 cm de *almíbar* de *albahaca* y justo al momento de comer, llenar la copa con la Champaña Demi-Sec.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mundo-al-reves>