

Sorbet de cassis sobre reducción de tomates

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de mascarpone

Crema semi batida: 150 g Mascarpone: 100 grs.
Azucar rubio: 30 grs.

Merengue francés

Azucar: 80 grs.
Claras: 80 grs. Semillas de Amapola: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: 80 grs.

Reducción de tomates

Ralladura de limón: 1 Unidad
Azucar: 225 grs. Tomates pelados, sin semillas y cortados en gajos: 4 Unidades
Chauca de vainilla: 1 Unidad

Sorbet de cassis

Jugo De Lima: 1/2 Unidad
Azucar: 150 grs. Pulpa de Cassis: 50 g
Glucosa: 20 grs.

Varios

Piel de tomate frita:

Preparación de la Receta

Reducción de tomates

- Corte el *tomate* sin piel y sin pulpa en gajos.
- Coloque dentro de una *cacerola* al fuego con el azúcar, la ralladura de *limón* y la vainilla.
- Cocine durante una hora aproximadamente a fuego bajo hasta lograr una textura de compota
- Retire y Reserve.

Merengue francés

- En una batidora coloque las claras a batir y añada el azúcar común de a poco hasta lograr un merengue bien firme.
- Retire e incorpore el azúcar impalpable a mano en forma envolvente.
- Coloque el merengue dentro de una manga y forme tiras o bastones (o la forma que desee) sobre una placa de horno con papel *manteca*, y rocíe con semillas de *amapola*.
- Lleve a horno entre 100 y 120° durante una hora, hasta que se seque.
- Reserve en cajas herméticas.

Sorbet de cassis

- Caliente la mitad de la pulpa de cassis junto con el azúcar y la glucosa, y lleve a hervor.
- Una vez que hirvió, retire del fuego y vierta sobre la pulpa de cassis restante.
- Mezcle y añada el *jugo de limón*
- Coloque dentro de una máquina de helado y deje trabajar hasta que esté listo.

Crema de mascarpone

- En un bowl mezcle el queso mascarpone junto con la *crema* semibatida y el azúcar.
- Reserve.

Presentación

- Con ayuda de un molde en forma de aro forme tres discos de ½ cm aprox. de espesor en la base del plato con la reducción de tomates.
- Entre cada disco de reducción de *tomate*, vierta la *crema* mascarpone formando líneas.
- Coloque encima de cada disco un quenelle de sorbet de cassis.
- Termine con la decoración de merengue francés y la piel de *tomate* frita.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sorbet-de-cassis-sobre-reduccion-de-tomates>