

*“Sopa de meló i poma verda,
amb oli d’oliva i iogurt”*



Ricard Martínez

Cap de cuina del restaurant EspaiSucre



La recepta

Juliol

SOPA DE MELÓ I POMA:

- 250 gr de suc de meló
- 150 gr de suc de poma verda
- 0,1 gr d’àcid ascòrbic
- 0,6 gr de goma xantana

ELABORACIÓ:

Tritureu els ingredients colats fins que la xantana es dissolgui bé. Retireu l’escuma que s’hagi produït i reserveu la sopa a la nevera. S’ha de servir molt freda.

MAGDALENA D’OLI D’OLIVA:

- 85 gr de rovells pasteuritzats
- 125 gr de clara pasteuritzada
- 210 gr d’oli d’oliva verge Picual
- 170 gr de sucre
- 255 gr de farina fluixa
- 8,5 gr d’impulsor

ELABORACIÓ:

Munteu els ous amb el sucre fins a obtenir el doble de volum. Afegiu-hi l’oli verge a poc a poc i tot seguit, fora de la màquina, els sòlids tamisats. Poseu-ho en un motlle i feu-ho coure a 160°C durant 22 minuts.

MUNTATGE DEL PLAT:

Feu una llàgrima de iogurt grec a la vora del plat. Disposeu tires de meló laminat sobre el iogurt, donant-hi moviment i volum. Trossegeu la magdalena i poseu els bocins al plat. Poseu la juliana de poma verda sobre les làmines de meló, també donant-hi volum. Disposeu pel plat germinat de peril·la, de forma estètica. Poseu una quantitat de sopa de meló al centre del plat i tireu-hi una mica d’oli d’oliva verge. Acabeu el plat amb una mica de ratlladura de llima.



Elaboració: 50 mins / 4 persones

És temps de meló!