



Rest. Compartir

Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas

Cadaqués. Girona.

(2 estrellas michelín en su otro restaurante Disfrutar, en Barcelona)



TOMATES CON PARMESANO AL LIMÓN (para 4 personas)

Para la crema de parmesano: 500 g de nata líquida del 35% m. g., 140 g de parmesano reggiano, 1 g de sal, pimienta negra recién molida.

Elaboración: **1.** Verter la nata en un cazo y levantar el hervor. **2.** Juntar el parmesano rallado y la nata caliente en la Thermomix a 80 °C por espacio de 9 min. Poner a punto de sal y pimienta negra recién molida y colar. **3.** Dejar reposar en un recipiente hermético en la nevera por espacio de 12 h. **4.** Pasadas estas 12 h, montar hasta conseguir una textura cremosa para el acabado y presentación.

Para la sablé de parmesano: 125 g de harina de trigo, 125 g de parmesano reggiano, 125 g de mantequilla, 1,5 huevos de 60 g/u.

Elaboración: **1.** Juntar la mantequilla pomada con la harina y el parmesano rallado. **2.** Cuando esté bien amasada, añadir el huevo poco a poco. **3.** Estirar entre dos papeles sulfurizados a un grosor de 0,5 cm. **4.** Dejar reposar en la nevera por espacio de 12 h. **5.** Cocer en el horno a 170 °C por espacio de 15 min. **6.** Cuando esté fría, desmenuzar en trozos pequeños.

Para el aceite de albahaca: 200 g de aceite de albahaca, 50 g de albahaca fresca.

Elaboración: **1.** Escaldar las hojas de albahaca en agua hirviendo durante 3 segundos. Escurrir y refrescar en agua con hielo. **2.** Escurrir bien las hojas y triturarlas con el aceite en el vaso americano hasta obtener un aceite fino. **3.** Ponerlo en un dosificador de salsas y guardar en la nevera.

Para los tomates confitados: 16 tomates cherry de unos 20 g/u, 500 g de aceite de oliva, sal, ½ manojo de

albahaca fresca, pimienta negra recién molida.

Elaboración: **1.** Escaldar los tomates en agua hirviendo por espacio de 5 segundos. **2.** Seguidamente, escurrir y enfriar en agua con hielo. **3.** Pelar los tomates y disponer en una bandeja metálica. **4.** Poner a punto de sal y pimienta negra. **5.** Esparcir unas hojas de albahaca por encima de los tomates y cubrir con el aceite de oliva. **6.** Confitar en el horno a 150 °C por espacio de 15 min. **7.** Dejar enfriar a temperatura ambiente. Cortar cada tomate por la mitad.

Para la gelatina de limón: 75 g de zumo de limón, 70 g de agua, 25 g de azúcar, ½ hoja de gelatina de 2 g/u, 0,5 g de agar-agar.

Elaboración: **1.** Juntar en un cazo el agua con el azúcar y añadir el agar-agar. **2.** Levantar el hervor al mismo tiempo que mezclamos con ayuda de un batidor de mano. **3.** Cuando haya hervido, añadir el zumo de limón y seguidamente la hoja de gelatina. **4.** Dejar cuajar en un recipiente que permita conseguir un grosor de 2 cm. **5.** Guardar en la nevera.

Otros: 1 limón, hojas de albahaca fresca, 50 g de yema líquida pasteurizada en un dosificador de salsas.

ACABADO Y PRESENTACIÓN: **1.** Disponer 4 lágrimas de 20 g cada una de crema montada de parmesano. **2.** Con ayuda de una cuchara, esparcir ligeramente. **3.** Encima de cada una de las lágrimas disponer 5 g de yema de huevo. **4.** Cubrir esta yema con la sablé de parmesano desmenuzada. **5.** Colocar ahora 8 medios tomates entre las lágrimas de parmesano. **6.** Disponer 4 trozos de gelatina de unos 4 cm de largo. **7.** Terminar con unas hojas de albahaca fresca y rallando piel de limón por encima del conjunto del plato.