

# TOMATES DE TEMPORADA CON QUESO FETA

**Chef Fran Vicente**  
**Restaurante El Sainete**

Inspirado en el programa de El bello verano  
(Cariño + Confeti de odio)  
28 de agosto



# TOMATES DE TEMPORADA CON QUESO FETA

**Chef Fran Vicente**  
**Restaurante El Sainete**

## Ingredientes

**Para el agua de tomate (1,5 kg.):**

2 kg. tomate pera

**Para el caldo de tomate seco:**

500 gr. tomate seco

2 l. agua

**Para la gelatina de tomates (500 gr.):**

200 gr. agua de tomate

200 gr. caldo de tomate seco

2 gr. aceite de sésamo

70 gr. vino manzanilla

2 gr. sal

10 gr. gelatina vegetal

**Para la espuma de queso feta (500 gr.):**

230 gr. queso feta

250 gr. leche entera

2 gr. hoja de gelatina

1 u. carga de sifón



María Caparros

El bello verano, Cariño

**Para la vinagreta del tomate:**

100 gr. aceite de oliva

60 gr. vinagre de jerez

10 gr. Sal

**Otros:**

200 gr. tomate temporada

Brotes

# TOMATES DE TEMPORADA CON QUESO FETA

**Chef Fran Vicente**  
**Restaurante El Sainete**

## Elaboración

### Para el agua de tomate:

Trituramos los tomates y dejamos decantar en cámara 1 día, nos quedaremos con el agua transparente.

### Para el caldo de tomate seco:

Ponemos los tomates en el agua a hidratar y cocemos durante 2 h, colamos y reservamos.

### Para la gelatina de tomates:

Juntamos las dos aguas de tomate y añadimos el aceite de sésamo, la manzanilla, la sal y la gelatina vegetal, llevamos a ebullición y sacamos a una gastronor, dejamos que se cuaje, rompemos y guardamos.

### Para la espuma de queso feta:

Trituramos el queso feta junto con la leche, separamos un poquito de leche y calentamos para fundir en ella la gelatina. Juntamos todo y metemos en sifón con su carga correspondiente.



Clara Lozano

El bello verano, Confeti de odio

# TOMATES DE TEMPORADA CON QUESO FETA

**Chef Fran Vicente**  
**Restaurante El Sainete**

## Elaboración

### Para la vinagreta de tomate:

Emulsionamos los ingredientes y guardamos en biberón.

### Para los tomates de temporada:

Limpiamos y depende de la variedad del tomate si los pelamos o no.

Cortamos en porciones de bocado para el emplatado.

## Emplatado

Pondremos en la base del plato la gelatina de tomate, encima de esta el tomate aliñado, unos puntos de espuma de queso feta y hierbas varias para aromatizar el plato, acabamos con trufa de verano.

