

TOMATES CURADOS, CEBOLLINO Y FRAMBUESA HELADA

Chef Diego Guerrero
Restaurante DSPEAKEASY

Inspirado en el programa de Algo inesperado
19 de agosto



TOMATES CURADOS, CEBOLLINO Y FRAMBUESA HELADA

Chef Diego Guerrero
Restaurante DSPEAKEASY

Ingredientes

Para los tomates curados:

48 tomates cherry pera
 600 g azúcar
 100 g sal

Para el licuado de cebollino:

250 g agua mineral
 100 g cebollino fresco
 150 g manzana Granny Smith
 15 g sal

Otros:

Cebolleta china (20 aros)
 100 g frambuesa rota congelada
 20 brotes albahaca limón



Algo inesperado

Elaboración

Para los tomates curados:

Quemar los tomates ligeramente (con el soplete) para poder pelar con facilidad. Dejar perfectamente pelados. Preparar la marinada y poner un poco de la misma extendida sobre una bandeja. Repartimos los tomates y los cubrimos con el resto de la marinada durante 90 minutos.

Limpiar bien la marinada con el mínimo de agua posible y colocar en un recipiente, donde cubriremos con aceite de oliva. Reservar en cámara.

TOMATES CURADOS, CEBOLLINO Y FRAMBUESA HELADA

Chef Diego Guerrero
Restaurante DSPEAKEASY

Elaboración

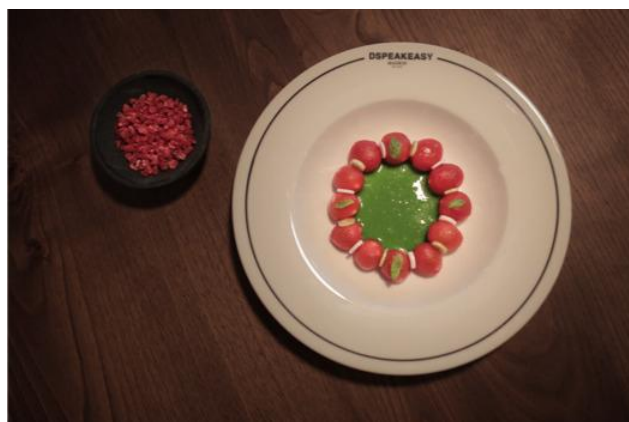
Para el licuado de cebollino:

Escaldar el cebollino en agua.

Asustar en agua con hielo.

Triturar en robot de cocina con esa cantidad de agua mineral (fría) y el resto de ingredientes.

Colamos y reservamos en cámara.



Emplatado

Acabado y presentación:

En un plato hondo, colocar los tomates juntos y de manera concéntrica, dejando un círculo en el centro. Entre los tomates, poner aros de cebolleta y, repartiendo equitativamente, brotes de albahaca. En el centro ponemos un poco de licuado de cebollino llenando el círculo, y en mesa, tirar con un bol, frambuesas rotas congeladas sobre el licuado.