

SOPA DE PIÑA Y LIMA, FRUTA IMPREGNADA AL RON Y GRANIZADO DE MANDARINA

Ingredientes

- 200gr de piña natural.
- 300gr de agua.
- 150gr de azúcar.
- 2 limas.
- 50gr de ron.

Para la Fruta impregnada.

- 200gr de agua.
- 125 de azúcar.
- ½ limón.
- 100gr de ron.
- 150gr de sandía
- 150 gr de melón
- 150gr de piña.

Para el Granizado.

- 500gr de zumo de mandarina.
- 100gr de dextrosa.
- 100gr de glucosa.
- 3 pieles de mandarina rallada.
- 4 hojas de gelatina.

Elaboración

Pondremos a cocer el agua y el azúcar esperamos que se disuelva y añadimos la piña troceada en mirepoix, la cocinamos unos minutos, añadimos el zumo de las limas y el ron, le damos unos minutos más. Trituramos, colamos y reservamos en frío.

Para la Fruta impregnada.

Pondremos a cocer el agua con el azúcar, cuando esté disuelto lo dejamos atemperar y añadimos el zumo de limón y el ron. Reservamos en frío y lo dejamos reposar 1 hora.

Cortamos la fruta a cuadrados de 1cm por 1 cm. Pondremos el almíbar de ron en una bandeja y colocaremos los dados de fruta, lo pondremos en la envasadora de vacío y daremos a envasar 3 veces dejando que el almíbar penetre al máximo en la fruta. Retiraremos la fruta y la reservaremos en frío.

Para el Granizado.

Hervir una parte del zumo con la dextrosa y la glucosa, añadir la ralladura de mandarina y tapar 5 min para infusionar fuera del fuego. Añadir las hojas de gelatina hidratadas y el resto del zumo. Colamos y enfriamos.

Pondremos a congelar en el abatidor.

Montaje

Pondremos de base la fruta impregnada, encima el granizado y decoramos con la sopa.