



## Så här tillagas efterrätten 'Frukt och grönsaker från Gran Canaria', av chef Norberto Estupiñánez

### **INGREDIENSER OCH TILLAGNING**

#### **Gelatin av apelsiner från Telde**

*1 liter apelsinsaft  
8 gelatinblad*

#### **Tillagning**

Värm en del av apelsinsaften och lägg i gelatinbladen, som först har fuktats i 30 minuter i kallt vatten.

#### **Milhojas av ananas från Gáldar**

Skär med en skärmaskin några fina skivor av ananasen.

I en form av metall lägger man varvat lager efter lager av tunna skivor ananas, riven apelsin och ingefära. Lägg på farinsocker och fortsätt med lager tills man når en och en halv centimeter. Stänk över lite honung och ställ in i ugnen i 30 minuter i 160 grader. När den kommer ut från ugnen ska man pressa ut allt den överflödiga vätskan och sedan frysa in.

#### **Glass av sötpotatis från Guía**

*600 ml mjölk  
100 gr socker  
50 gr procrema glasspulver  
600 gr grillad sötpotatis*

#### **Tillagning**

Värm mjölken, sockret och procreman till 80 grader. Lägg till sötpotatisen som först grillats med skal och passerats i en mixer. Blanda ordentligt och lägg i glassmaskinen.

#### **Kräm av apelsiner från Teror**

*320 gr ägg  
375 gr socker  
200 ml citronsaft*



175 gr smör  
2 gr agar agar  
2 gelatinblad

#### Tillagning

Koka ägg, socker, citronsaft och agar-agar tills det kokar.  
När det kokar lägger man till gelatinbladen som först har fuktats.  
När det kommit till 40 grader lägger man till smöret och passerar i mixern. Häll i önskad form.

#### **Knaprig rödbeta**

200 gr rödbetspuré  
70 gr socker isomal  
20 gr glukos  
30 gr socker

#### Tillagning

Värm den malda rödbetan tillsammans med socker och glukos. Koka och rör hela tiden. Sila och låt kallna i 24 timmar. Bred ut ett fint lager på en plåt och torka i 48 timmar i 50 grader.

#### **Knaprig mango från Mogán**

200 gr mangopuré  
35 gr somal  
15 gr glucos  
25 gr socker

#### Tillagning

Koka mangon med sockret och glukos. Sila och låt kallna i 24 timmar. Bred ut ett fint lager på en plåt och torka i 48 timmar i 50 grader.

#### **Microsockerkaka av apelsiner från Telde**

150 ml apelsinsaft från Salinetas  
125 gr äggvita  
50 gr socker



20 gr mandelmjöl

80 gr äggula

90 gr mjöl

Tillagning

Blanda allt i en mixer och sila. Häll det i en sifon med tre laddningar och koka i en minut på full styrka i mikrovågsugn.

### **UPPLÄGGNING**

Måla tallriken med rödbetspurén.

Lägg ett lager av microsockerkakan och apelsingeléet tillsammans med citronkrämen. Lägg milhojan av ananas och ovanpå denna sötpotatisglassen.

Dekorera med karamell, med det knapriga av mango och rödbeta tillsammans med skott av koriander.