



Así se cocina el postre 'Frutas y Verduras de Gran Canaria', del chef Norberto Estupiñán

INGREDIENTES & ELABORACIÓN

Gelatina de naranja de Telde

1 litro de zumo de naranja

8 hojas de gelatina

Procedimiento

Calentar una parte del zumo de naranja y añadir la gelatina previamente hidratada durante 30 minutos en agua fría.

Milhojas de piña de Gáldar

Cortar con un cortafiambres unas láminas finas de piña.

En un molde de metal poner entre capa y capa de finas láminas de piñas, ralladura naranja y jengibre. Poner azúcar morena y montar capas hasta alcanzar un centímetro y medio. Rociar con ron miel y hornear durante 30 minutos a 160 grados. Al salir del horno prensar bien para retirar todo el agua que sobre y congelar.

Helado de batata de Guía

600 ml leche

100 gr azúcar

50 gr procrema sosa polvo helado

600 gr de batata asada

Procedimiento

Calentar a 80 grados la leche, el azúcar y la procrema. Añadir la batata previamente asada con piel y pasada por un turmix. Mezclar bien y pasar por la heladora.

Creoso de limón de Teror

320 gr huevos
375 gr azúcar
200 ml zumo de limón
175 gr mantequilla
2 gr agar agar
2 hojas de gelatina

Procedimiento

Cocer los huevos, el azúcar, el zumo de limón y el agar agar hasta que hierva.

Al hervir, añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas.

Al llegar a 40 grados, añadir la mantequilla y pasar por el turmix. Disponer en el molde deseado.

Crujiente de betarrada

200 gr de puré de beterrada
70 gr de azúcar isomal
20 gr de glucosa
30 gr azúcar

Procedimiento

Calentar la beterrada molida junto con los azúcares y la glucosa. Hervir sin dejar de remover. Colar y dejar enfriar 24 horas. En una bandeja poner una capa fina y deshidratar durante 48 horas a 50 grados.

Crujiente de mango de Mogán

200 gr de puré de mango
35 gr de isomal
15 gr de glucosa
25 gr de azúcar

Procedimiento

Hervir el mango junto con los azúcares y la glucosa. Colar y dejar enfriar durante 24 horas. Poner en una bandeja una capa fina a deshidratar durante 48 horas a 50 grados.

Microbizcocho de naranja de Telde

150 ml de zumo de naranja de Salinetas
125 gr claras
50 gr azúcar
20 gr de polvo de almendra
80 gr de yema de huevo
90 gr de harina

Procedimiento

Mezclar todo en un turmix y pasar por un colador. Ponerlo en el sifón con 3 cargas y cocer un minuto a máxima potencia en el microondas.

MONTAJE DEL PLATO

Pintar el plato con el puré de betarrada.

Poner una fila con microbizcocho y la gelatina de naranja junto con la crema de limón. Colocar la milhoja de piña y sobre ésta el helado de batata.

Decorar con caramelo, con los crujientes de mango y betarrada junto con brotes de cilantro.