

RECETA RESTAURANTE "LA FÁBULA"  
CON LAS MANZANAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS

ESFERA DE MANZANA REINETA Y JAMÓN



INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 1/2 cochinito (de 2 kg y medio aprox.)
- 4 Reinetas de Las Caderechas
- Semillas de pimienta de Sechuán
- 2 g de alginato
- 5 g de cloruro cálcico
- 1 litro de agua

ELABORACIÓN

Hacer zumo de las manzanas. Dejar reposar durante 8 horas hasta que deposite el sedimento. Colar

Mezclar en proporción de 250 g. de zumo con 2 g. de Alginato. Reservar.

Mezclar los 5 g. de cloruro cálcico con el litro de agua. Reservar.

Con ayuda de una cuchara depositar el zumo en la solución de cloruro cálcico y lo dejamos reposar durante cinco minutos. Con ayuda de otra cuchara extraemos la esfera que se habrá formado y la pasamos a un bol con agua para limpiar.

PRESENTACIÓN

Podemos servir las esferas que hagamos en cucharas chinas o pequeños recipientes acompañadas con las semillas de pimienta de Sechuán.