

Metacrilato de Melón con Jamón al Curry



Ingredientes

	Producto	Cantidad	Ud de Medida	Coste Unitario	Ud de Medida	Coste
Metacrilato de Melón	Agua de Melón	0,5	Ltr	2,16 €	€/Ltr	1,08 €
	Ron Dorado	0,1	Ltr	9,94 €	€/Ltr	0,99 €
	Azúcar	0,05	Kg	1,05 €	€/Kg	0,05 €
	Colas de Gelatina	6	Ud	0,06 €	€/Ud	0,36 €
Espuma de Jamón	Nata	1,5	Ltr	2,72 €	€/Ltr	4,08 €
	Codillo de Jamón Asado	0,3	Kg	6,04 €	€/Kg	1,81 €
	Ajo Frito	0,027	Kg	3,25 €	€/Kg	0,09 €
	Salsa de Soja	0,1	Ltr	8,42 €	€/Ltr	0,84 €
	Colas de Gelatina	6	Ud	0,06 €	€/Ud	0,36 €
Jarabe de Curry	Agua	0,50	Ltr	0,01 €	€/Ltr	0,01 €
	Azúcar	0,50	Kg	1,05 €	€/Kg	0,53 €
	Curry en Polvo	0,01	Kg	13,20 €	€/Kg	0,13 €
Melón Garrapiñado	Melón en Daditos	1,00	Kg	0,72 €	€/Kg	0,72 €
	Mantequilla	0,30	Kg	5,60 €	€/Kg	1,68 €
	Azúcar	0,40	Kg	1,05 €	€/Kg	0,42 €

Coste de Metacrilato de Melón (Ltr)	2,49 €	→	Peso en Receta	50 grs
Coste de Espuma de Jamón (Ltr)	7,18 €	→	Peso en Receta	40 grs
Coste de Jarabe de Curry (Ltr)	0,66 €	→	Peso en Receta	10 grs
Coste de Melón Garrapiñado (Kg)	2,82 €	→	Peso en Receta	150 grs
			Coste	0,84 €

Elaboración

* Para el Metacrilato de Melón:

- Pelar, trocear y turbinar el Melón durante 6 - 7 minutos.
- Disponer la pulpa turbinada en una estameña de tela y dejar escurrir al menos 2 horas en la nevera. Presionar al final para extraer todo el jugo posible
- A ese Jugo de melón, agregaremos el azúcar y el ron. Reservar una parte de ésta mezcla y calentarla ligeramente para diluir en ella las colas de gelatina
- Incorporar el resto del jugo de melón, Verter en el molde deseado y refrigerar TAPADO, durante al menos 8 hrs.

* Para la Espuma de Jamón:

- Freír los ajos. Reservar.
- En un cazo de tamaño suficiente, poner a calentar la nata + codillo de jamón + ajo frito + salsa de soja.
- Dejar reducir a fuego suave, durante 35 - 40 minutos.
- Retirar del fuego e incorporar las colas de gelatina previamente hidratadas.
- Pasar toda la mezcla por colador metálico de malla y disponer en un sifón.
- Mantener siempre en frío.

* Para el Jarabe de Curry:

- Mezclar el agua con el azúcar y llevar a ebullición. Dejar cocinar 25 - 30 minutos a fuego suave.
- Incorporar el curry en polvo, retirar del fuego y reservar.

* Para el Melón Garrapiñado:

- Picar el melón en daditos regulares y saltearlo durante unos minutos en una sartén de tamaño suficiente, con la mantequilla.
- Agregar el azúcar y caramelizar a fuego fuerte durante 8 - 10 minutos.
- Retirar y reservar.

* Para el Emplatado:

- Montar el pintxo como sigue:

Alérgenos



Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef