



Pink Lady® y el Mar del Norte

Entrantes

- 👨‍🍳 DIFICULTAD: **principiante**
- 🕒 TIEMPO DE PREPARACIÓN: **25 min.**
- 🍴 NUMERO DE PORCIONE: **4**
- 🕒 TIEMPO DE COCCIÓN: **40 min.**



INGREDIENTES

- 2 manzanas Pink Lady®
- 200 g de cangrejo
- 10 ramitas de tomillo
- 6 g de agar agar
- 300 ml de agua, 75 g de azúcar y 75 ml de vinagre de sidra
- 5 ramas de geranio limón
- 2 aguacates
- zumo de 2 limones
- 1 cucharada sopera de azúcar
- una pizca de pimienta de Cayena
- malta
- azúcar glas

PREPARACIÓN

Las manzanas marinadas

1. Poner a hervir el agua, el azúcar y el vinagre de sidra y dejar infundir las ramitas de tomillo. Dejar enfriar.
2. Cortar las manzanas Pink Lady® en rodajas de 3 a 4 mm y cortar círculos con un molde. Dejar marinar durante 10 minutos en la infusión fría.

La crema de aguacate

1. Quitar la piel y el hueso del aguacate. Poner la carne del aguacate en una batidora, espolvorear con una cucharada sopera de azúcar, el zumo de 2 limones, una pizca de sal y de pimienta de Cayena y mezclar hasta obtener una consistencia lisa.
2. Colocar la crema en una manga pastelera con boquilla y reservar en el refrigerador.

La gelatina de vinagre de sidra y tomillo

1. Filtrar la infusión y hacer de nuevo hervir con los 6 g de agar agar. Dejar endurecer en el refrigerador.
2. Mezclar la gelatina enfriada hasta obtener una consistencia lisa y colocarla en la manga pastelera con boquilla.

Polvo de malta y azúcar glas

Mezclar 1 cucharada de café de malta con 3 cucharadas de café de azúcar en polvo.

DECORACIÓN

Colocar el cangrejo en un plato. Añadir unos cuantos puntos de aguacate y de gelatina de vinagre de sidra y tomillo. Colocar las rodajas de manzanas Pink Lady® en el plato aquí y allí y cortar al último minuto unas finas láminas de piel de manzana, en juliana. Finalizar la presentación con el geranio limón y el azúcar con malta.



Pink Lady®, mucho más que una manzana.

pinkladyeurope.com