

Mandala de calabacín

Preparación

Para la flor de calabacín: Retirar el interior de la flor. Escaldar en agua hirviendo unos segundos, enfriar en agua y hielo, secar y reservar. Escaldar los tomates de colgar, enfriar en agua y hielo. Pelar. Colocar en bandeja. Añadir aceite 0,4 hasta la mitad del tomate, tomillo y romero. Cocer al horno a 160° durante unos 35-40 minutos según tamaño. Enfriar y escurrir el aceite. Rellenar la flor con el tomate y reservar. Para el mandala: Cortar los calabacines en monedas regulares de un grosor máx de 1,5mm. Sobre un trozo del papel sulfurizado, disponer el mandala. Añadir las hojas de las hierbas (albahaca, brote hinojo, estragón, perifollo) y reservar. Para las aceitunas dulces: Preparar con el azúcar y 200gr de agua un jarabe, añadir las aceitunas calamata y cocer. Triturar en un Thermomix o Túrmix hasta conseguir una textura muy fina. Colocar en un biberón y reservar. Para el montaje: Marcar el mandala en una sartén, calentar la flor al horno. En un plato, colocar el mandala, la flor en el centro, un poco de aceite de la cocción de los tomates y disponer unos puntos de puré de calamata. Añadir sal Maldón

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

2 calabacines (3cm diámetro)

4 flores de calabacín

4 tomates de colgar

100gr aceitunas calamata sin hueso

c/s Perifollo

c/s Albahaca (hoja pequeña)

Brote hinojo

1 Brote tomillo

1 Brote romero

Aceite de oliva 0,4

Sal de escamas (Maldón) o sal marina gruesa (Guérande)

50gr de azúcar de caña ecológico

2 hojas de papel sulfurizado (pastelería)

Sal

Pimienta.

Utensilios

Túrmix o Thermomix
Sartén antiaderente
Cazos
Cacerola
Espumadera
Cuchillos
Boles
Bandeja de horno
Mandolina japonesa
Biberones o manga pastelera desechable
Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Xavier Pellicer

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD