

## *Aceite, fresas y tomate*

*Elaborada por Macarena de Castro, chef del Restaurante Jardín.*

*1 estrella Michelin.*

*Nuestra querida vecina de Alcudia es una mujer con estrella y una de las primeras en utilizar Oli Solivellas.*

---

### **MIGAS DE ACEITE**

#### **Ingredientes**

- 20 g de Maltosec
- 25 g de aceite de oliva extra virgen Solivellas

#### **Explicación**

- Ir echando el aceite al Maltosec poco a poco sin dejar de varillar hasta obtener un polvo homogéneo.

### **COMPOTA DE TOMATE**

#### **Ingredientes**

- 500 g de tomate
- 50 g de glucosa
- 120 g de azúcar
- s/c tomillo
- s/c corteza de limón

#### **Explicación**

- Pelar y quitar las pepitas del tomate.
- Poner todos los ingredientes al fuego hasta que el tomate quede transparente y bien rojo.
- Quitar el tomillo y el limón, triturar y colar.

### **BIZCOCHO DE ALBAHACA**

#### **Ingredientes**

- 300 g de claras
- 20 g de yemas
- 70 g de azúcar
- 60 g de harina de almendra



- 20 g de harina
- 2 barquetas de albahaca

## **Explicación**

- Triturar todo en la Thermomix.
- Poner en un sifón con cuatro cargas, dejar reposar en frío.
- En un vaso de plástico, agujereado tres veces abajo, rellenar con el sifón 3/4 partes.
- Poner en el microondas durante 45 segundos aproximadamente.
- Dejar enfriar y desmoldar.

## **SORBETE DE TOMATE**

### **Ingredientes**

- 600 g de agua
- 90 g de dextrosa
- 300 g de azúcar
- 10 g de estabilizante
- 500 g de puré de fresa
- 500 g de tomate triturado

### **Explicación**

- Calentar el agua y la dextrosa, al llegar a 45°C agregar el azúcar mezclado con el estabilizante.
- Mezclar el puré de fresa con el tomate triturado, colar y añadir a la mezcla anterior una vez fría.
- Poner en pacos, abatir y turbinar.

## **FRESAS**

### **Ingredientes**

- s/c fresas

### **Explicación**

- Cortar las fresas a láminas.