

Sopa de tomate con tartar de pera y manzana

Ingredientes

para cuatro personas

- Tomate natural pelado (en conserva)
- Albahaca en rama
- Cilantro en rama
- Menta en rama
- Apio en rama (la parte de las hojas)
- Cayena en polvo
- Azúcar de caña
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 pera, 1 manzana y 1 limón
- Vinagre
- Sal
- Pimienta



Preparación sopa de tomate. (1 hora 30 minutos aproximadamente.)

Hacemos una **infusión en frío** con los tomates ligeramente triturados. Añadimos la menta, la albahaca, el cilantro y el apio rompiendo las ramitas en trozos para que no se oxiden. Echamos un poco de cayena, pimienta, sal y azúcar de caña. Machacamos un poco, echamos hielo, tapamos con un film transparente y dejamos reposar **en la nevera un mínimo de 1 hora para que coja los aromas de las hierbas.**

Preparación limón confitado.

Cortamos una **piel del limón bien larga en juliana** desechando los extremos y sacando unas tiras largas y finas. Cogemos en un cazo con un poco de agua, una parte de agua por una parte de azúcar de caña. **Hacemos un almíbar** removiendo en movimientos circulares para que se vaya disolviendo el azúcar. Echamos la piel del limón en juliana y lo dejamos a fuego lento hasta que coja un poco de textura y el limón siga estando jugoso. Dejamos enfriar.

Preparación tartar de manzana y pera.

Pelamos 1/3 de la manzana y la **cortamos en brunoise** (daditos pequeños). Hacemos lo mismo con la pera. Mezclamos en un bol con unas gotas de limón exprimido para evitar que se oxide la fruta y le damos un **escaldado rápido** en agua hirviendo. Así pierde un poco ese punto tan dulce de la fruta y conseguimos una textura más blandita. Con un colador apartamos la fruta. Echamos de nuevo un poco de limón, sal, aceite y pimienta. Mezclamos y lo reservamos en frío.

Montamos el plato.

Montamos el tartar de manzana y pera con un **molde circular**. Colocamos encima unos berberechos, las tiras de limón confitado y decoramos con unas hojas verdes. Le damos un **golpe de pimienta** encima para que le de ese puntito eléctrico y vertemos la sopa de tomate que teníamos reservada. Para acabar echamos unas gotas de aceite de oliva.

La primera temporada tiene 6 recetas

Descúbrelas en www.chefpepo.com