

Tajadas de melón marinadas Sous Vide

Autor: Andreas Miessmer

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos



Ingredientes

300 g de bolas de melón cantalupo o charentais (maduro, pero no blando)
15 g de jengibre fresco
1 cucharadita de pimienta rosa
1 punta de cuchillo de sal
2 cucharadas de gelatina de grosellas o de membrillo
4 cl de licor de naranja (Cointreau)

Preparación

Abra el melón por la mitad, retire las pepitas y córtelo en tajadas finas. Con un cuchillo pequeño, retire la cáscara y mézclelo en una bolsa de vacío sin que se monten unas encima de otras.

Pele el jengibre, córtelo en tiras finas y machaque los granos de pimienta. Añádale sal y mézclelo con la gelatina y el licor de naranja.

Con una cuchara, reparta la mezcla sobre las tajadas de melón y enváselo al 100 %.

Cuézalo a 62 °C entre 25 y 35 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Después, enfríelo en agua helada y deje que macere en frío 1 o 2 días.

Fotografía: © Printemps / Fotolia.com