

Cocinero: **Miguel Ángel de la Cruz**
 Restaurante: ... **La Botica (Matapozuelos, Valladolid)**

Tiempo:..... **2 horas**
 Categoría: **Postres**

Coste: **Bajo**
 Dificultad: **Media**

Ingredientes

(Para 4 personas)

Para la achicoria

Espuma de achicoria de Cuéllar ..	200 gr
Yema de huevo	50 gr
Nata líquida	75 gr
Leche	50 gr
Chocolate blanco	50 gr
Nata montada a textura cucharón ..	100 gr
Achicoria en polvo	20 gr

Para la jalea

Jalea de alimonados (hierba luisa, melisa)	Un cuarto de litro
Helado de sandía de invierno	100 gr
Manzana ácida	50 gr

Elaboración

Para la espuma de achicoria

Elaboramos una espuma partiendo de una crema inglesa, que obtenemos hirviendo la nata líquida, leche y yemas.

Mezclamos la crema resultante con el chocolate y la achicoria de Cuéllar y trituramos el conjunto, mezclamos el resultado con la nata montada, y dejamos enfriar al menos dos horas hasta que obtenga textura de *mousse*. Introducimos en moldes circulares, congelamos y sacamos los cilindros de *mousse* ya formados.

Para la infusión

Por otro lado elaboramos una infusión con agua y azúcar, donde añadimos las hojas alimonadas; tapamos, infusionamos y colamos para obtener esta jalea aromática.

Para el helado

Para el helado cortamos la sandía de invierno de Castilla y León y la cocemos con agua y



azúcar, hasta que esté bien blanda; trituramos para obtener una crema, elaboramos un helado con la heladora, partiendo de esta crema. Laminamos las manzanas y cortamos piezas circulares con ayuda de un molde.

Consejo

Si no se dispone de heladora en casa, podemos comprar algún helado de frutas (manzana o pera), que encontraremos fácilmente.

Montaje del plato

Cortamos los cilindros en varias porciones y los disponemos sobre un plato apropiado, colocamos dos porciones del helado de sandía, añadimos laminas de manzana y finalmente la jalea de alimonados.