
RECETAS
fashiOn®

2015



CORONA DE CHOCOLATE CON ESPUMA DE SANDÍA



INGREDIENTES

- 250 gr CHOCOLATE NEGRO
- 500 gr DE SANDIA
- 100 ml DE PARFAIT O NATA
- 4 LÁMINAS DE ACETATO

ELABORACIÓN

Derretimos el chocolate en un baño María. Sobre la lámina de acetato ponemos el chocolate haciendo rejilla y juntamos los extremos para formar una corona. Dejamos enfriar y solidificar en la nevera. Mientras, con la sandía cortamos dos cuñas para la decoración, y el resto lo trituramos y lo juntamos a la nata o parfait, lo introducimos en un sifón de ½ litro y ponemos dos cargas.

Para la presentación sacamos la reja de la nevera, separándola de la lámina de acetato la ponemos en el plato y la rellenamos con la espuma, decorándola con un poco de canela molida y las dos cuñas de sandía.

TRAMPANTOJO DE ATÚN A LA PLANCHA



INGREDIENTES

- 200 gr DE SANDÍA
- 300 ml SALSA DE SOJA
- 100 gr DE SÉSAMO BLANCO Y NEGRO
- SALSA ROMESCU

ELABORACIÓN

Cortamos la sandía en rectángulos de 10 x 3 x 1,5 cm. Los introducimos en la salsa de soja durante una hora y, al sacarlos, los rebozamos en el sésamo. Los pasamos por la plancha 10 segundos y los emplatamos acompañándolos de la salsa Romesco.

BUEY DE MAR RELLENO DE SANDÍA Y CANÓNIGOS



INGREDIENTES

- 1 BUEY DE MAR
- 150 gr DE SANDIA
- ¼ DE BOLSA DE CANONIGOS
- VINAGRETA DE MARISCO

ELABORACIÓN

Cocemos el buey de mar, lo limpiamos de carne y reservamos la cabeza para utilizarla de recipiente. Hay que tener cuidado para conservar los líquidos que suelte el buey al limpiarlo, ya que los utilizaremos para hacer la vinagreta. Cortamos la sandía en dados pequeños, los mezclamos con los canónigos y la carne del buey rellenándolo y aliñándolo con la vinagreta. Acompañamos con las patas restantes.

A close-up photograph of a chef's hand using a serrated knife to garnish a dish. The dish is presented on a dark, reflective plate. The main component is a small, hollowed-out white melon or squash cup, filled with a dark red sauce and topped with a green herb leaf. The cup sits on a slice of bread or a similar base, which is topped with a layer of green sauce and chopped nuts. In the foreground, a bright yellow, glossy, curved garnish is visible. The background is dark and out of focus.

Sandía Fashion® te ofrece un año más nuevas y originales recetas elaboradas con la fruta de moda. Entrantes, platos principales y postres llenos de imaginación y sabor, para los gustos de toda la familia.

Disfruta de la calidad de sandía Fashion® de una forma diferente con estas recetas, creadas por Josué Rodríguez y su jefe de cocina Conrado Fernández en el restaurante Garum de Adra (Almería).

BISCOTE DE SANDÍA CON ANOCHOAS



INGREDIENTES

- 300 gr DE SANDÍA
- 4 ANCHOAS
- ¼ DE BOLSA DE BROTES
- VIRUTA CHOCOLATE Y ACEITE DE OLIVA

ELABORACIÓN

Cortamos la sandía en rectángulos de 2x1x10 cms. Para emplatar disponemos los rectángulos en paralelo, encima le ponemos un poco de brotes de lechugas variadas, la anchoa y espolvoreamos con la viruta rociándole un poco de aceite de oliva.

BLOODY MARY DE SANDÍA FASHION



INGREDIENTES

- 550 gr de SANDÍA/TOMATE
- 180 ml de VODKA
- Sal
- Pimienta
- Apio

ELABORACIÓN

Trituramos la sandía y el tomate y lo mezclamos con el vodka, la sal y la pimienta, acompañándolo de una rama de apio en la copa.

TARTA DE LIMON CON SANDIA



INGREDIENTES

½ paquete de galletas
75 gr de mantequilla
200 gr de leche condensada
100 ml de zumo de limón
4 láminas de gelatina
200 ml de zumo de sandía

ELABORACION

Trituramos la galleta y la amasamos con la mantequilla, la ponemos en el fondo de un molde (aro) individual con un grosor de 2-3 mm. Dejamos enfriar en la nevera y mientras mezclamos el limón, la leche condensada y 2 láminas de gelatina. Cubrimos el molde menos 5 mm que los cubriremos a su vez con la gelatina de sandía que habremos hecho con el zumo y las 2 restantes láminas.

CALIMERO DE CHOCOLATE BLANCO CON COMPOTA DE SANDÍA



INGREDIENTES

- 1 TABLETA DE CHOCOLATE BLANCO
- 4 GLOBOS PEQUEÑOS
- 400 gr DE SANDÍA
- 200 gr DE AZÚCAR MORENO
- GELATINA DE KIWI
- GELATINA DE NARANJA
- CREMA DE CACAHUETE
- ARÁNDANOS Y ALMENDRAS (PARA LA DECORACIÓN)

ELABORACIÓN

Fundimos el chocolate al baño María, inflamos los globos y los mojamos en el chocolate. Seguidamente, los enfriamos en nevera y, una vez sólido el chocolate, pinchamos el globo. De esta forma, se nos quedará como una media cáscara de huevo. Aparte haremos la compota con la sandía y el azúcar.

Para la presentación pondremos la crema de cacahuete en el plato y el huevo encima para que no resbale. Lo rellenamos con la compota fría y lo decoramos con las gelatinas, las almendras y los arándanos.



www.sandiafashion.com
www.elblogdesandiafashion.com



El contenido en citrulina y licopeno de la sandía, en el contexto de una dieta equilibrada y la práctica de ejercicio, contribuyen a mejorar su salud cardiovascular.