

LÁGRIMA DE MALVASÍA VOLCÁNICA BALSÁMICO



Una receta de
MARTÍN BERASATEGUI

SABAYÓN DE CAVA CON FRUTOS ROJOS BALSÁMICOS



4 comensales



Fuego suave



40 min. aprox

INGREDIENTES

- 200 g de azúcar en polvo
- 12 yemas de huevos
- 70 ml. de cava

Para los frutos rojos:

- Moras
- Frambuesas
- Arándanos
- Unas gotas de vinagre balsámico Lágrima de Malvasía

En un bol colocar las doce yemas de huevo y montar con ayuda de una varilla.

Podemos colocar ligeramente el bol sobre un baño maría para que nos ayude a montar las yemas, teniendo cuidado de no darle mucha calor, para que no se nos cuajen.

Triplificar el volumen de las yemas y agregar el azúcar polvo mientras seguimos montándolas.

Por último agregar el cava y montar hasta que unifique del todo.

Cortar a la mitad los frutos rojos y aderezarlos con unas gotas de vinagre balsámico, dejando que maceren unos minutos.

Colocarlos sobre una fuente ligeramente honda y cubrirlas con el sabayón.

Gratinar en el grill hasta que forme una costra dorada.

Podemos acompañarlo con helado, porque el contraste frío-caliente en la boca es fabuloso.



Martín Berasategui
ASESOR GASTRONÓMICO DE PAB