

Gazpacho frío de tomate con sorbete de durazno, crema de cannellini a la verbena de limón y hierbas frescas

Este impactante entrante vegano combina una fragante crema de alubias cannellini infusionada con verbena de limón con un [gazpacho frío de tomate](#) y nectarina. Bajo la espuma se esconde un sorbete ácido de durazno, junto con zanahoria y apio en cubos. Es importante planificar bien los tiempos de preparación, ya que algunos elementos requieren remojo, infusión o congelación prolongados.

Ingredientes del gazpacho frío de tomate

Crema de cannellini a la verbena de limón

250 g de alubias cannellini
1 litro de leche de almendras (reducido a 500 ml)
35 g de maicena, disuelta en agua para formar una pasta ligera
200 g de verbena de limón seca
Sal al gusto
Aceite de oliva

Sorbete de durazno

200 g de duraznos maduros, pelados, sin hueso y en trozos
100 g de azúcar
200 g de vinagre de vino tinto

Gazpacho

210 g de tomates maduros en rama
90 g de nectarina amarilla, pelada y sin hueso
20 g de vinagre de vino blanco
Sal al gusto
Aceite de oliva virgen extra

Para servir

100 g de zanahorias en cubos pequeños
100 g de apio en cubos pequeños
50 g de menta
50 g de melisa (toronjil)
100 g de eneldo
100 g de pétalos de aciano

Elaboración

Remojo de las alubias: Dejar las alubias cannellini en remojo en agua fría durante 12 horas.

Sorbete: Calentar el azúcar con un poco de agua en una cacerola hasta alcanzar los 120 °C (punto de bola blanda). Desglasar con el vinagre y reducir lentamente hasta obtener un jarabe espeso (gastrique). Enfriar rápidamente.

Triturar el jarabe con la pulpa de durazno hasta obtener una mezcla homogénea. Pasar por un colador fino y llevar a la máquina de helado hasta que tome consistencia.

Cocción de las alubias: Una vez hidratadas, cocer las alubias en olla a presión con abundante agua durante 14 minutos. Escurrir y triturar con 340 g del agua de cocción hasta obtener un puré liso.

Crema de verbena: Llevar la leche de almendras reducida a ebullición y mezclar con la pasta de maicena. Añadir la

verbena de limón y dejar infusionar durante un par de horas.

Gazpacho: Triturar todos los ingredientes del gazpacho en una licuadora hasta obtener una textura fina. Ajustar la sazón y, si es necesario, colar.

Espuma de crema: Colar la leche infusionada y emulsionar con el puré de alubias usando una batidora de mano. Verter en un sifón y cargar con dos cargas de N₂O.

Emplatado

Colocar una cucharada de zanahoria y apio en el centro de cada plato. Añadir una bola de sorbete y una nube de crema de almendras con cannellini.

Verter el gazpacho alrededor y decorar con las hierbas frescas y los pétalos de flores. Servir de inmediato.