

Ensalada de tomates, acuarela de berros y esferas de queso de cabra ahumado

[Chef Jonay Darías](#)

Ensalada de tomates, acuarela de berros y esferas de queso de cabra ahumado

Para los tomates, los lavamos y con la ayuda de una puntilla, hacemos un pequeño corte en la superficie. Hervimos agua en un cazo y escaldamos durante unos segundos los tomates, seguidamente los sumergimos en agua y hielo para cortar la cocción.

Pelamos los tomates con cuidado y los reservamos en una mezcla de aceite y vinagre macho. Para la acuarela, lavamos los berros, los escaldamos en agua hirviendo unos 10 segundos y los sumergimos en agua con hielo para concentrar el color verde de la clorofila y así no perder la intensidad del verde.

Trituramos los berros con la ayuda de una mini pimer y lo pasamos por una superbag. Mezclamos los berros ya filtrados con el aceite de alhova hasta obtener una acuarela.

Para las esferas de queso, trituramos el Algin y el agua durante unos segundos y reservamos la mezcla durante 24 horas en cámara de frío. Entre tanto, fundimos el queso de cabra con la leche hasta que se funda.

Añadimos el Calcic y la Xantana. Reservamos 24 horas en cámara fría. Con la ayuda de una cuchara semiesférica de 5 ml, vertemos la mezcla de queso de cabra en ella y con cuidado, la sumergimos en el baño de Algil.

Dejamos que la esfera cree una membrana firme, retiramos la esfera del baño de Algil y la sumergimos en agua mineral. Reservamos hasta el emplatado.

Emplatado

En un plato hondo ponemos una cucharada sopera de la acuarela de berros. Colocamos 3 tomates cherry y seguidamente, 3 esferas de queso. Terminamos con unas gotas de aceite de oliva virgen extra de Tenerife y un poco de queso de cabra ahumado con la ayuda de un microplane.

Ingredientes

Para los tomates

- 12 tomates cherry
- Vinagre macho
- Aceite virgen extra

Para la acuarela de berros

- 1 manojo de berros
- Sal
- Aceite de Alhova

Para las esferas de queso de cabra

- 5 g de Algin
- 1 l de agua
- 250 g de queso de cabra
- 1 g de Calcic