

Receta de cangrejo con melón, tomate y jengibre, la Delicia Veraniega de Patrick Powell

¿Estás buscando una [receta](#) que eleve tu cena veraniega a otro nivel? No busques más, porque hoy te proponemos una delicia que combina el sabor del cangrejo con la frescura del melón, la jugosidad de los tomates y el toque vibrante del jengibre.

Imagina la suavidad y dulzura de la carne de cangrejo blanco mezclada con la explosión de sabores de los tomates cherry y el toque tropical del melón. Pero eso no es todo, el jengibre en escabeche añade un toque picante y lleno de carácter que eleva este plato a nuevas alturas. Y para completar esta experiencia, el caldo de melón frío aporta una frescura revitalizante, con su acidez compleja proveniente del jugo de pimiento rojo fermentado y vinagre dashi.

Esta **receta** del chef irlandés **Patrick Powell**, es perfecta para disfrutar durante los días soleados de verano, ya sea en una comida al aire libre o en una cena íntima. La combinación de sabores frescos e intensos, te transportará a un paraíso gastronómico.

¡Aquí tienes los ingredientes necesarios para preparar esta exquisita receta de cangrejo con melón, tomate y jengibre!

- 2 melones Cantaloup Liso (Honeymoon)
- 200 ml de jugo de pimiento rojo fermentado (puedes prepararlo fermentando pimientos rojos en una salmuera al 2 % durante 1 semana y luego exprimiendo los

pimientos)

- 50 ml de vinagre dashi
- 16 tomates cherry, en rama
- 160 g de carne de cangrejo blanco
- 20 g de jengibre en escabeche, finamente cortado en juliana
- 1 hoja de algas, como wakame o dulce, rehidratadas si están secas y cortadas en trozos pequeños
- Brotes de cilantro y flores para decorar
- Aceite de oliva virgen extra

Estos ingredientes se combinan a la perfección para crear una sinfonía de sabores en cada bocado. Asegúrate de seleccionar melones maduros y jugosos, ya que son la base de este plato refrescante. El jugo de pimiento rojo fermentado y el vinagre dashi añaden ese toque de acidez compleja que realza los demás ingredientes.

Los tomates cherry, la carne de cangrejo blanco y el jengibre en escabeche aportan sabores contrastantes y deliciosos, mientras que las algas y los brotes de cilantro agregan textura y un toque de frescura. No olvides tener a mano un buen aceite de oliva virgen extra para realzar los sabores y completar esta receta.

Pasos para preparar nuestra receta de cangrejo con melón, tomate y jengibre



1. Con la ayuda de una cuchara parisina o con un sacabolas, realiza alrededor de 20 bolas de melón del tamaño de un tomate cherry. Resérvalas.
2. Pesa 700 g de la pulpa restante del melón y colócala en una licuadora. Mezcla hasta obtener una textura suave. Agrega el jugo de pimiento rojo fermentado y el vinagre de dashi. Vuelve a mezclar todo y luego pasa la mezcla por un colador fino. Reserva el líquido resultante en el refrigerador para que se enfríe.
3. En una cacerola, lleva agua a hervor y utiliza un cuchillo de cocina para hacer una pequeña cruz en la base de cada tomate cherry. Sumerge los tomates en el agua hirviendo durante unos 30 segundos o hasta que la piel comience a desprenderse en la zona de la cruz. Luego, sumérgelos en agua helada y pela los tomates, desechando las pieles.
4. Aliña la carne de cangrejo con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal. Coloca aproximadamente 40 g de carne de cangrejo en cada bol de presentación.

5. Dispón los trozos de melón y los tomates cherry alrededor de la carne de cangrejo. Añade el jengibre en escabeche, las algas y los berros finamente cortados sobre los ingredientes anteriores. Finaliza añadiendo unas cucharadas del caldo frío de melón y unos puntos de aceite de oliva virgen extra de buena calidad.

Patrick Powell: Un chef audaz en busca de nuevos desafíos



Patrick Powell no solo es un chef talentoso, sino también un aventurero gastronómico dispuesto a tomar riesgos en su carrera. Con una trayectoria que abarca los mejores restaurantes de **Londres, Irlanda** y más allá, ha trabajado bajo la tutela de renombrados chefs y ha ascendido en el mundo culinario. Sin embargo, su sed de nuevos desafíos siempre lo ha impulsado a seguir adelante y buscar oportunidades para mejorar su carrera.

Nacido en **Irlanda**, **Patrick** descubrió su pasión por la cocina al ver programas de cocina en la televisión durante su adolescencia. Su interés se intensificó cuando su hermana

comenzó a salir con un chef que le regalaba libros de cocina. A los quince años, comenzó a trabajar en un restaurante familiar en **Ballina**, donde se sumergió en el mundo de la cocina. Fue allí donde **Seamus Commons**, exjefe de cocina de **L'Ecrivain**, una destacada institución gastronómica en **Dublín**, se convirtió en su mentor y lo guió en su desarrollo culinario.

Después de adquirir experiencia en **L'Ecrivain** y ascender a **sous chef junior**, **Patrick** decidió que era hora de expandir sus horizontes más allá de **Irlanda**. Su búsqueda de nuevas experiencias culinarias lo llevó a trabajar en cocinas de alto nivel y **estrellas Michelin**, enfrentando desafíos y perfeccionando sus habilidades. Finalmente, en 2019, abrió su propio restaurante, [**Allegra**](#), en **Londres**, donde deleita a los comensales con su enfoque en la cocina británica de temporada.

Patrick Powell personifica la pasión y determinación de un chef en constante evolución. Su enfoque audaz y su búsqueda de nuevos horizontes lo han llevado a convertirse en un referente en la escena culinaria. Con cada plato que crea, **Patrick** deja su marca única, fusionando sabores y técnicas para brindar una experiencia gastronómica excepcional.