

Zaperoco actualizado

Por: [Pedro Rodríguez Dios](#)

Foto: [Roger Méndez](#)

[Ingredientes:](#) Zaperoco actualizado

La gelatina de leche condensada:

- 300 ml de leche condensada
- 600 ml de leche
- 3/4 de una hoja de gelatina

Mermelada de limón:

- 100 g de pulpa de limón
- 115 g de azúcar
- Helado de canela:
- 900 ml de leche
- 2 ramas de canela
- 70 g de azúcar
- 60 g de glucosa
- 2 hojas de gelatina

Borras de café:

- 4 g de sal
- 150 g de azúcar
- 150 g de harina de almendras
- 90 g de harina
- 12 g de cacao
- 50 g de café molido
- 120 g de mantequilla

Reducción de vino dulce:

- 500 ml de vino dulce del país

Elaboración:

La gelatina de leche condensada:

Calentar la leche condensada mezclada con la leche a unos 50 °C aproximadamente y añadir la gelatina previamente hidratada en abundante agua fría. Verter en el plato sopera dándole una altura de 3 ó 4 milímetros. Enfriar en el frigorífico.

Mermelada de limón:

Cocinar la pulpa de limón y el azúcar a fuego lento hasta obtener una textura de mermelada ligera.

Helado de canela:

El día anterior hervir unos minutos la leche con las ramas de canela y dejar infundir unas 12 horas en frigorífico. Al día siguiente colar sobre la mezcla de azúcar y glucosa. Elevar a 85° aproximadamente y remover durante unos minutos. Bajar la temperatura ayudándonos con un baño maría de hielo a unos 15°C agregándole las hojas de gelatina previamente hidratadas en abundante agua fría. Cuando la mezcla alcance unos 50° C. Reposar unas 12 horas en frigorífico y posteriormente montar en heladora.

Borras de café:

Ablandar la mantequilla a temperatura ambiente y mezclamos con el resto de los ingredientes hasta homogeneizar el conjunto. Estirar la mezcla en pequeñas porciones entre dos papeles antiadherentes, dándole un grosor de unos 3 milímetros. Solidificar en el frigorífico y cortar en cuadros de 3 milímetros. Hornear a unos 180°C 12 ó 15 minutos y una vez frío conservar en cajas herméticas.

Reducción de vino dulce:

Reducir a fuego suave hasta obtener una textura de jarabe denso. 150

Terminación y presentación: Disponer la mermelada de limón alrededor de la gelatina de leche condensada. En el centro del plato colocar la quenelle de helado. distribuir las borras de café sobre la mitad de la quenelle de helado y pintar la otra mitad con la reducción de vino dulce.