

ARROPE DE MIEL CON ZALABIYYA Y SORBETE DE ARRAYAN

Chef: Juan Francisco Castro, Jefe de cocina Parador Nacional de Turismo de Granada

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Para el sorbete de arrayán

0,62 litros de agua
250 g de azúcar
25 g de glucosa
3 g de té verde
1.5 ud. de hojas de gelatina
3 claras de huevo*
8 g de hojas de arrayán

Para el arrope

0,5 litros de agua
400 g de miel de flores
½ ud. de canela en rama
200 g de membrillos
100 g de higos secos
100 g de orejones de albaricoque
100 g de naranja confitada
100 g de pasas sin hueso
Cacahuete, frutos secos, cereales con gluten, leche*

Para la zalabiyya

- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 1 trozo cd cáscara de naranja
- 1 cucharada sopera de matalahúva
- 1 cucharada sopera de ajonjolí (sésamo*)
- 13 g de vino dulce (sulfitos*)
- 25 g de vino blanco seco (sulfitos*)
- 13 g de zumo de naranja
- 250 g de harina floja (cereales con gluten*)

Para el baño de miel de la zalabiyya

- 250 g de miel
- 0,75 decilitros de vino blanco (sulfitos*)
- 100 g de crocanti de almendra (frutos secos*)

**contiene alérgenos*

ELABORACIÓN

Arrayán

1. Hacer un almíbar con el agua, azúcar y glucosa, hervir con el té y apartar e infusionar con las hojas de arrayán
2. Reservar tapado y tras dos horas colar, fundir en un poco la gelatina e incorporar al resto.
3. Dejar enfriar y añadirle las claras de huevo y pasar por la sorbetera.

Arrope

1. Hacer un almíbar con el agua, la miel y la canela.

2. Pelar los membrillos, cortar en trocitos de unos 3 cm y cocer en el almíbar, limpiar los higos del rabito y cortar según tamaño en 3 o 4, cortar los orejones y la naranja confitada.
3. Cuando este el membrillo a media cochura añadir todo lo demás y terminar de cocer.
4. Enfriar.

Zalabiyya

1. Poner el aceite a desahumar con la cáscara de naranja, apartar y añadir el ajonjolí y matalahúga, poner todo en un perol, agregar las dos clases de vino y el zumo de naranja.
2. Bien mezclado todo, agregar la harina poco a poco hasta conseguir una masa fina y no muy dura, terminar en el mármol, dejar reposar.
3. Estirar la masa y proceder a formar las zalabiyyas, partiéndolos en rectángulos y llevando al centro las dos puntas opuestas.
4. Freír en aceite de oliva, ir poniendo sobre una placa con papel absorbente.
5. Mezclar la miel con el vino, calentar e ir pasando las zalabiyyas por esta mezcla.
6. Acabar rebozando con el crocanti de almendra.

Emplatado

Disponer en el plato hondo el arrope alrededor unos 6-8 trocitos y en el centro una quenelle grande de sorbete de arrayán y la zalabiyya, rematando con un cogollito de hierba buena o menta.