

Por San Valentín, sorprende con una receta especial de Paco Roncero



» [Únase a APG](#)

Tags: [Pistacho Americano](#) [receta San Valentín](#)

Rosa de manzana y pistacho americano

Ingredientes (para 6 personas):

200gr de Manzana Granny Smith
150ml de Vinagre de Frambuesa
150gr de Azúcar Moreno
70 gr de Polvo de remolacha
250ml de Cerveza de Cereza
0,01gr de Colorante Rojo
0,1gr de Pistacho Americano
100gr de lichys
4 unidades de Rosas Rojas

Elaboración:

* Para las láminas de manzana

1. Pelar la manzana y cortar con ayuda de una máquina corta fiambres láminas finas.
2. Reservar con un papel húmedo.

* Para osmotizar la manzana

1. Calentar la mitad del vinagre e incorporar el azúcar, mezclar con ayuda de una varilla hasta su completa disolución.
2. Mezclar con el resto del vinagre y la cerveza de frambuesa.
3. Incorporar la remolacha en polvo y el colorante y mezclar.
4. Reservar hasta el momento de su uso.

Ingredientes (para 6 personas):
200gr de Manzana Granny Smith
150ml de Vinagre de Frambuesa
150gr de Azúcar Moreno
70 gr de Polvo de remolacha
250ml de Cerveza de Cereza
0,01gr de Colorante Rojo
0,1gr de Pistacho Americano
100gr de lichys
4 unidades de Rosas Rojas

Elaboración:

* Para las láminas de manzana

1. Pelar la manzana y cortar con ayuda de una maquina corta fiambres láminas finas.
2. Reservar con un papel húmedo.

* Para osmotizar la manzana

1. Calentar la mitad del vinagre e incorporar el azúcar, mezclar con ayuda de una varilla hasta su completa disolución.
2. Mezclar con el resto del vinagre y la cerveza de frambuesa.
3. Incorporar la remolacha en polvo y el colorante y mezclar.
4. Reservar hasta el momento de su uso.

* Para la crema de lichis

1. Triturar con ayuda de un vaso americano los lichis junto con el agua de conserva.
2. Colar e introducir en un dosificador de salsas. Reservar.

* Para Otros

1. Triturar los pistachos en un vaso americano hasta obtener un polvo fino.

* Para las rosas

1. Vaciar las rosa con cuidado de no romperlas.
2. Reservar hasta el momento de su uso con un papel húmedo.

Presentación:

1. Cubrir las láminas de manzana con la mezcla de cerveza.
2. Rellenar las rosas con las láminas de manzana simulando los pétalos de la misma.
3. Terminar poniendo el polvo de pistacho.