

INGREDIENTES

Ruibarbo (1 kg); tomate cherry (250 g); *kumquat* o naranjas chinas (150 g); citronela fresca (50 g); albahaca fresca (50 g); apio (50 g); manzana Granny Smith (100 g); brotes de hinojo fresco (20 g); brotes de albahaca (30 g); xantana para espesar (1,5 g); hinojo, agua y azúcar.

ELABORACIÓN

Se corta el ruibarbo en trozos desiguales; se licua y se pasa por un colador de malla metálica (la espuma sobrante se retira con ayuda de una cuchara). Mientras, se va preparando el almibar con agua y azúcar (retirar del fuego al primer hervor), que se reservará en la nevera en un recipiente

adecuado. Para hacer los *kumquats*, se introducen en esta mezcla tras llevarla a ebullición y dejarla enfriar. Igual sucede con los tomates cherry (previamente escaldados y pelados), que, además, irán acompañados de los brotes de albahaca y de la citronela fresca. Las dos elaboraciones reposarán durante 24 horas en frío. Transcurrido ese tiempo, se prepara el texturizado de *kumquat*: tras pasarlo por la licuadora, se añade la xantana y se tritura todo con ayuda de una *turmix*. El resultado se guarda en una manga pastelera, en el frigorífico, hasta su uso. Por último, se corta el apio en dados, la manzana en láminas y

se escogen las mejores hojas de albahaca.

PRESENTACIÓN

Una vez escurridos del almibar, los tomates cherry y los *kumquats* se cortan a la mitad y se colocan en un plato hondo junto a la sopa de ruibarbo (dos mitades de cada producto por plato). En el caso de los *kumquats*, se retira la pulpa y se rellenan con la manga pastelera. Después, se añaden los dados de apio, las láminas de manzana y se remata todo con unos brotes de hinojo.

LA RECETA DEL DÍA



Sopa de ruibarbo con tomate y 'kumquat' confitado

PACO RONCERO
LA TERRAZA DEL CASINO
(MADRID)



EL TRUCO

Para evitar que la manzana se oxide durante la elaboración, lo mejor es cortar un rectángulo de la fruta y conservar en agua con perejil hasta el servicio. Después se cortará con ayuda de una mandolina.