

# TACO DE MOJITO Y MENTA, DE ÓSCAR FERRÉ



## Ingredientes

### Taco de cristal

- 2 u obulato circular
- 5 g isomalt

Pulverizar el isomalt con molinillo. Disponer una lámina de obulato sobre un silpat, pintar con aceite y espolvorear con isomalt en polvo. Cubrir con otra hoja de obulato y tapar con silpat. Hornear a 200°C durante 4 minutos. Dar forma de taco en caliente y dejar enfriar. Reservar en envase al vacío en lugar fresco y seco.

### Melón impregnado

- 100 g melón maduro
- 10 g menta fresca
- zumo de 1 lima
- 40 ml ron blanco
- 60 ml tónica
- 10 g azúcar moreno

Cortar el melón en brunoise fina y reservar. Mezclar todos los ingredientes de manera enérgica. Colar el líquido resultante. En un recipiente alto, introducir el melón ya cortado y el mojito de la elaboración anterior. Hacer el vacío tres veces. Reservar en nevera.

### Crema de mango

- 1 u mango maduro
- 0,5 g xantana
- Pelar y deshuesar el mango. Triturar junto con la xantana. Filtrar por colador fino y reservar en un biberón en nevera.
- Gelée de menta
- 30 g menta fresca
- 300 ml agua
- 3 g agar-agar

Poner un litro de agua a hervir, escaldar la menta 10 segundos y dejar en recipiente con agua y hielo. Mezclar 300 ml de agua y las hojas de menta escaldadas. Triturar y filtrar por colador fino. Llevar a ebullición el agua de menta junto con el agar-agar y reservar en nevera. Una vez frío, triturar bien fino hasta conseguir textura de gel. Reservar en manga pastelera.

### Emplatado

Con una cuchara de esféricos o similar llenar el taco de cristal con el melón impregnado, retirando la mayor cantidad de líquido. Acabar con unos puntos de crema de mango, gelée de menta y una hoja de menta fresca. Servir inmediatamente ya que el isomalt absorbe humedad.