



# ESPUMA DE ALBEDO DE LIMÓN



## Preparación

### Albedo de limón

1. Pelar los limones, cortar y extraer la pulpa dejando sólo la parte blanca. Cortar a trozos grandes y blanquear 3 veces, siempre a partir de agua fría. Si aún amarga un poco podemos blanquear otra vez.
2. Escurrir bien, y cocer durante 25 minutos en una proporción de 1.300 de agua + 45g de azúcar.



# ESPUMA DE ALBEDO DE LIMÓN

3. Hacer un almíbar con 50g de agua mineral + 50g de azúcar + 25g de zumo de limón colado. y dejar enfriar. Juntar el albedo con este almíbar y dejarlo macerar 24 horas.
4. Para preparar la espuma necesitaremos:
  - 200g de albedo macerado elaboración anterior
  - 140g de nata 35%MG
  - 5g de zumo de limón
  - 5g de Azúcar
  - 15g de Mantequilla o Aceite de oliva
  - c/s Piel de limón

Ecurrir el albedo y triturar en Thermomix a 80°C con la nata, el zumo de limón, azúcar, durante 1 minutos a máxima potencia, bajar velocidad e incorporar la mantequilla en dos o tres veces. Poner a punto de sal y refinar bien. Añadir la piel de limón y dejarla 5 minutos para que desprenda sus aceites aromáticos.

5. Colar la mezcla y llenar [un sifón](#).
6. Servir la espuma caliente a 70°C.