

Frutas orgánicas de San Juan en reducción de aceto y miel

Chef Guillermo Vanucci

www.cocina54.com

Rendimiento: 8 porciones

Ingredientes: Durazno blanco 2 unidades; durazno amarillo 2 unidades; pelones 2 unidades; peras 2 unidades; melón baby 1 unidad; sandía baby 1 unidad; uvas negras en racimo 1 unidad; clavo de olor a gusto; canela a gusto; azúcar orgánica 50 gramos; aceto balsámico 50 cc; manteca 50 gramos; romero fresco, miel y menta a gusto.

Procedimiento

En una olla colocar el aceto, el azúcar, la canela y el clavo de olor, llevar a fuego medio alto y cocinar hasta que rompa el hervor y luego dejamos reducir. Mientras tanto lavamos, secamos y cortamos la fruta en cuartos. Reservar. Calentamos una plancha de hierro a fuego fuerte, bajar el fuego a medio y Cocinamos las frutas por unos 5 minutos por lado, excepto las uvas. Retirar del fuego las frutas y colocar sobre el plato o fuente a servir, retiramos la reducción de aceto, colamos y colocamos en un recipiente. Una vez armado el plato colocamos con las frutas cocidas, agregamos las uvas y rociamos con la reducción de aceto. Decoramos con unas ramitas de romero, menta rociamos con miel y servimos.

6 AL 9 DE JULIO

LA RURAL DE PALERMO

15° Edición - 2019