



ESFERIFICACIÓN INVERSA DE YOGUR SOBRE SALSA DE FRAMBUESAS

Ingredientes:

Para la esferificación

- 1 yogur
- 150 ml de agua
- 5 g de Alginato de sodio

Para la salsa

- 1 bandeja de frambuesas
- Azúcar (al gusto)

Elaboración:

1. Primero preparamos el baño para la esferificación inversa, para ello mezclamos el agua con el alginato con una batidora o eléctrica y lo batimos durante 2 minutos. Quedará una mezcla gelatinosa.
2. Dejamos reposar la mezcla en la nevera una media hora.
3. Preparamos dos boles anchos, en uno pondremos agua limpia y en el otro pondremos la mezcla anterior de alginato.
4. Con ayuda de una cuchara de café vamos añadiendo el yogurt en la mezcla de alginato y con ayuda de la cuchara perforada vamos recubriendo cada esfera con la mezcla de alginato. Dejamos actuar unos segundos y retiramos una esfera y la ponemos en el bol de agua limpia, y así sucesivamente hasta gastar todo el yogur.
5. Preparamos la salsa de frambuesas. Trituramos las frambuesas junto con el azúcar, no he puesto cantidad de azúcar porque la frambuesa es ácida y hay quien le gusta más o menos dulce. Ponemos la salsa en un colador para retirar las pepitas de las frambuesas y nos quedará una fina salsa.
6. Para la presentación podemos utilizar cucharas individuales o vasitos individuales. Pondremos la base con la salsa y encima la esferificación. Al comerlas notarás como el yogur explota y te llenará de sabor toda la boca.