

Beso de almendras, un postre tan sabroso como nutritivo

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para el helado de agua de mar (para un vaso Pacojet):

- - 300 g de agua
- - 80 g de agua de mar
- - 200 g de leche
- - 80 g de leche en polvo desnatada
- - 6 g de estabilizante para cremas
- - 135 g de azúcar invertido
- - 30 g de azúcar

Para la espuma de almendra (para sifón):

- - 300 g de almendra laminada, tostada al horno durante 8 minutos a 170 °C
- - 400 g de leche
- - 40 g de azúcar
- - 300 g de nata
- - 2 hojas de gelatina

Para la presentación:

- - Almendras frescas (o almendras crudas hidratadas con leche)
- - Flor de sal de Mallorca
- - Aceite de oliva virgen extra D.O. Siurana

/ Preparación