



MACEDONIA DE FRUTAS SOUS-VIDE

Ingredientes para 4 personas

- 1 Pera
- 1 guayaba
- 1 piña pequeña
- 3 fresas
- 8 uvas tipo *Red Globe*
- 2 ramita de tomillo
- 10 hojas hierbabuena
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 1 chorro de ron añejo
- 1 pizca sal

Para la Chantilly

- 200ml de nata 35% MG
- Azúcar glace al gusto
- 2 vainas de vainilla
- 12 perlas de vermut [Zecchini](#)

Procedimiento

1. Precalienta el baño de agua a 60 °C.
2. Cortar las peras longitudinalmente en octavos, quitarles el corazón, espolvorearlas ligeramente con sal y repartirlas en dos bolsas junto con las ramitas de romero.
3. Corta la piel de la piña, corta la fruta en cuartos a lo largo y corta el tallo. Espolvorear con azúcar moreno, colocar en una bolsa, añadir hojas de menta y terminar con ron.
4. Lava las fresas y sécalas. Cortar por la mitad a lo largo y repartir entre dos bolsas.
5. Lava y seca las uvas, cortarlas por la mitad a lo largo y colócalas en una bolsa de papel de aluminio.
6. Cocer las fresas durante 15 minutos. Sacar la bolsa del agua y dejarla enfriar en un recipiente con agua fría.
7. Calentar el baño de agua a 65 °C. Coloca el kiwi y las uvas juntos en el agua y sujeta la bolsa a la olla con las pinzas de la ropa si es necesario. Cocer durante 15 minutos. Retire la bolsa y colóquela en un baño de agua fría con las fresas.
8. Calentar el baño de agua a 75 °C. Coloque las peras y cocínelas durante 30 minutos. Retire la bolsa y póngala en agua fría.
9. Calentar el baño de agua a 85 °C. Añadir la bolsa de piña y cocinar durante 90 minutos. Colocar en agua fría.
10. Abra la bolsa, retire las hierbas y disponga la fruta en los platos.
11. Poco antes de servir, preparar una chantilly con nata al 35%, azúcar glace y algo de vainilla.

Et voilà, bon appétit!