

# COPA D'ESPUMA DE MADUIXES AMB MALVASIA DE SITGES I MATÓ DE MONTSERRAT D'ULLASTRELL

## ELABORACIÓ

### INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 400 g de maduixes del Maresme
- 50 g de sucre
- 1 got de Malvasia de Sitges
- 4 fulles de gelatina
- 200 g de mató de Montserrat o d'Ullastrell.

1. Netejar les maduixes. Reservar-ne unes unitats per decorar. La resta tallar-les a daus grossos.
2. Posar el sucre a fondre en un cassó, un cop líquid però encara transparent, afegir la Malvasia i deixar reduir el conjunt.
3. Afegir les maduixes, donar dues voltes i treure del foc. Triturar i colar.
4. Agafar una quarta part del líquid resultant i posar-lo a escalfar en un cassó.
5. Posar a remullar les fulles de gelatina i un cop hidratades, incorporar-les al cassó fins a completa dissolució.
6. Barrejar ambdós líquids i col·locar dins un sífó petit. Aquest ha de quedar omplert fins a tres quartes parts del seu volum aproximadament.
7. Tancar el sífó, afegir una càrrega de gas i reservar en fred.
8. En una copa de còctel col·locar-hi un fons de dues maduixes tallades ben fines. Afegir una cullerada de mató. Mullar amb l'espuma de maduixes i decorar el conjunt amb unes làmines de maduixa fresca.

### NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

