



Esta es una sinfonía de sabores que se disfruta
con otros ingredientes:

*admiración, respeto
y cariño.*

Recuerdo del acto de homenaje a los
ganadores del Latin Grammy 2017
Orquesta Sinfónica Nacional
Eddie Mora (Director invitado)
Camila Berg (Solista)
Carlos Chaves (Productor musical)

Casa Presidencial. San José, Costa Rica 1º
de diciembre del 2017



Sinfonía desarmada

El Presidente Luis Guillermo Solís Rivera y la Primera
Dama, Mercedes Peñas Domingo, le solicitaron al
chef Oscar Castro O'Sullivan crear un postre en
homenaje a la Orquesta Sinfónica Nacional.





Ingredientes:

- ◆ 730 ml de leche condensada
- ◆ 500g de cases (guayaba de fresco)
- ◆ 8 gotas de colorante verde
- ◆ 6 yemas de huevo

Para la pasta

300 g de galleta María
160g de mantequilla
derretida
12 galletas Oreo

Elaboración

Engrase un molde desmontable de 9". Precaliente el horno a 350°. Triture las galletas María hasta que se vuelvan polvo, o la más finas posible. Mezcle las galletas con la mantequilla y amase con los dedos hasta que la humedad sea uniforme. Vierta la pasta en el molde y presione con poca fuerza sobre la base y las paredes. Coloque las galletas Oreo sobre toda la superficie y deje enfriar por 15 minutos en el congelador. Para preparar la pulpa hay que partir los cases por la mitad y sacarle las semillas con una cuchara, lícuelo sin ningún líquido, sólo los cases para que sea pura y nos dé mayor sabor. En un tazón mezcle la leche condensada con 1 ¼ (una taza y un cuarto) de pulpa de Cas, las yemas de huevo y el colorante. Vierta el preparado en el molde, tápelo con papel aluminio y colóquelo sobre una bandeja de horno. Hornee 30 minutos o hasta que cuaje. Déjelo enfriar completamente y manténgalo refrigerado hasta servirlo.

Deconstrucción

Bizcochuelo de cardamomo cubierto por la crema de cas con un calipso (merengue italiano con chile panameño y tomillo)
Granos de café de chocolate
Praliné de frutos secos y azúcar cruda

