

PIÑA Y CÍTRICOS, POSTRE REFRESCANTE

Para 10 raciones:

LA CREMA DE LIMÓN

2 huevos
2 limones
100 gr. de azúcar
20 gr. de Maizena
½ litro de agua mineral

ELABORACIÓN:

1---Lavad los limones, secadlos y rallad la piel amarilla, con un rallador fino, para rescatar todos los aceites esenciales y reservad. Exprimid el zumo de los limones y también reservad.

2---En un cazo adecuado para la cocción (sin encender el fuego) mezclad muy bien: los huevos, el azúcar y la Maizena, hasta obtener una masa fina, añadid las pieles ralladas, el zumo de los limones y el agua caliente y coced la mezcla a fuego medio hasta que la crema alcance el hervor a borbotones.

3---Colad y repartid la crema en bellas y amplias copas de postre. Reservad las copas protegidas con film de cocina para evitar contaminación y evitar también que la superficie se seque.

EL GRANIZADO DE POMELO ROSA

5 pomelos rosa

1---Exprimid los pomelos y reservad el jugo colado, en un recipiente amplio y apto para congelación. Reservad congelado.

LA FRUTA CORTADA

1 piña, cortada a dados de 1,5 x 1,5 cm
8 clementinas a gajos, cortados y sin la piel fina
1 lima, solo la parte de la piel, para rallar con "micro-plane" a la entrega del postre

PRESENTACIÓN DEL POSTRE:

1---Sobre cada crema de limón cuajada y fría en las copas, colocad bellamente: 8 dados de piña + 7 gajos de clementina.

2---Con la ayuda de una rasqueta, o tenedor grande, raspad el zumo congelado de pomelo rosa, conseguiréis un granizado

DE CUINA ESTUDI - CARME RUSCALLEDA
Per a Majoristes d'Aliments Frescos de Mercabarna
(ASSOCOME, AGEM, GMP i Sector Carn i Aviram)
NADAL 2019  NAVIDAD 2019

de pomelo, colocad en el centro de las copas, un par de cucharadas del granizado.

3---Sobre cada copa rallad un poco de lima ;muy fina!

Opcional: *decorad las copas con mini-hojas de menta, y mini flores de pensamiento.*