

PINYA I CÍTRICS, POSTRE REFRESCANT

Per a 10 racions:

LA CREMA DE LLIMONA

2 ous
2 llimones
100 gr. de sucre
20 gr. de Maizena
½ litre d'aigua mineral

ELABORACIÓ:

1 --- Renteu les llimones, assequeu-les i ratlleu la pell groga, amb un ratllador fi, per capturar tots els olis essencials i reserveu-ho. Espremeu el suc de les llimones i també reserveu-lo.

2 --- En un pot adient per a la cocció (sense encendre el foc) barregeu molt bé: els ous, el sucre i la Maizena, fins a obtenir una massa fina, afegiu-hi les pells ratllades, el suc i l'aigua calenta i feu coure la mescla a foc mitjà fins que la crema arribi a bullir a borbolls.

3 --- Coleu i repartiu la crema en boniques i àmplies copes de postres. Reserveu les copes protegides amb film de cuina per evitar contaminació i evitar també que la superfície s'assequi.

EL GRANISSAT D'ARANGES ROSA

5 aranges rosa

1 --- Espremeu les aranges i reserveu el suc colat, en un recipient ampli i apte per a la congelació. Reserveu congelat.

LA FRUITA TALLADA

1 pinya, tallada a daus de 1,5 x 1,5 cm
8 clementines a grills, i sense la pell fina
1 llima, només la part de la pell, per ratllar amb "micro-plane" al lliurament de les postres

PRESENTACIÓ DE LES POSTRES:

1 --- Sobre cada crema de llimona quallada i freda a les copes, col·loqueu-hi bellament: 8 daus de pinya + 7 grills de clementina.

2 --- Amb l'ajuda d'una rasqueta, o forquilla gran, raspeu el suc congelat d'aranja rosa, aconseguireu un granissat

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

d'aranja, col·loqueu en el centre de les copes, un parell de cullerades del granissat.

3 --- Sobre cada copa ratlleu una mica de llima, molt fina!

***Opcional:** decoreu les copes amb mini-fulles de menta, i mini flors de pensament.*