

Bananas y frutillas con crema de pistachos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almíbar de menta

Hojas de menta: A gusto

Agua: 100 cc

Azucar: 100 grs.

Bananas y frutillas

Frutillas: 10 Unidades

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Harina De Arroz: 80 grs.

Agua: 250 cc

Canela: Una pizca

Azúcar Negra: 4 cdas.

Bananas: 3 Unidades

Harina Leudante: 80 g

Almidón de Maíz: 1 cda.

Crema de pistachos

Azucar: A gusto

Pistachos pelados: 100 g

Ron: 50 cc

Crema de leche: 200 cc

Salsa

Chocolate: 100 g

Leche Condensada: 200 cc

Preparación de la Receta

Bananas y frutillas

- Mezcle las harinas con el almidón de maíz, azúcar negra y la canela.
- Incorpore agua hasta formar una pasta espesa.
- Pele las bananas y corte en trozos del tamaño de un bocado.
- Retire las hojas de las frutillas.
- Sumerja las frutas en la pasta y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Almíbar de menta

- En una *cacerola* disponga el agua, el azúcar, 4 hojas de *menta* enteras y lleve al fuego hasta obtener un *almíbar* liviano.
- Deje enfriar y agregue la *menta* picada.

Crema de pistachos

- Procese los pistachos hasta reducirlos a polvo.
- Bata la **crema** con el azúcar y los pistachos molidos a $\frac{3}{4}$ de punto.
- Añada el *ron* y termine de mezclar.

Salsa

- Pique el *chocolate* y disponga en una *cacerola*.
- Agregue la leche condensada y lleve al fuego hasta que el *chocolate* se funda.
- Deje bajar la temperatura antes de servir.

Presentación

- Sirva la fruta en el centro de un plato, corone con la *crema* de pistachos, decore con *menta* y espolvoree con azúcar impalpable.
- Rocíe los bordes con la salsa y el *almíbar* de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bananas-y-frutillas-con-crema-de-pistachos>