elGourmet

Bocado de manjar blanco

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar de albahaca

Azucar: 200 grs.
Agua: 200 cc
Albahaca: 50 g
Zest de limón: 1 Unidad

Bocado de manjar blanco

Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 50 grs.
Dulce de leche: 200 grs.
Gelatina sin sabor: 7 grs.
Queso Philadelphia: 200 g
Yemas: 2 Unidades
Crema de leche: 500 cc

Galletas

Harina: 100 grs.
Manteca: 100 g
Claras de huevo: 3 Unidades
Azucar impalpable: 100 grs.

Helado de frutos del bosque

Frutos del bosque: 1 k
Almibar: 400 cc

Salsa de arroz con leche

Leche: 1 y 1/2 L
Canela en rama: 1/2 Unidad
Arroz: 1 Taza
Zest de naranja: 1 Unidad
Azucar: 3 cdas.
Anís estrellado: 1/2 Unidad
Zest de limón: 1 Unidad

Clavo De Olor: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Helado de frutos del bosque

- Procese los frutos hasta reducirlos a puré y pase a través de un *tamiz*.
- Mezcle la pulpa de fruta con el *almíbar* y trabaje en la máquina heladora hasta que tome consistencia o bien lleve al freezer y bata de tanto en tanto para romper los cristales de hielo.

Bocado de manjar blanco

- En una *cacerola* disponga el azúcar, cubra con agua y lleve al fuego hasta obtener un *almíbar* espeso.
- Bata la *crema* de leche a punto chantilly y reserve en la heladera.
- Hidrate la *gelatina* con agua fría, disuelva sobre baño María y deje bajar la temperatura.
- En un bowl bata las yemas.
- Incorpore el *almíbar* en forma de hilo por un borde batiendo constantemente hasta que las yemas se tornen *color* claro.
- Incorpore el queso philadelphia y mezcle bien hasta que desaparezcan los grumos.
- Integre el dulce de leche y bata hasta homogeneizar.
- Añada la *gelatina* y continúe mezclando.
- Agregue la *crema* batida en dos veces y mezcle con movimientos envolventes.
- Vierta dentro de un molde para budín forrado con papel film, cubra con el film y lleve al frío durante 1 día.

Almíbar de albahaca

- En una *cacerola* disponga el azúcar, el agua, los tallos de *albahaca*, el zest de *limón* y lleve al fuego hasta obtener un *almíbar* liviano.
- Procese las hojas de *albahaca* con el *almíbar*.

Salsa de arroz con leche

- En una *cacerola* disponga la leche, el zest de *naranja*, de *limón*, la canela, el anís, el clavo y el azúcar.
- Lleve al fuego hasta que alcance el hervor.
- Incorpore el *arroz* y deje cocinar sobre fuego bajo durante 1 y _ hora.
- Cuele y deje enfriar antes de servir.

Galletas

- En un bowl mezcle las claras y la *manteca* pomada hasta obtener consistencia cremosa.
- Incorpore la *harina* tamizada, el azúcar impalpable y termine de batir hasta obtener una pasta lisa.

- Lleve al frío durante 24 horas y disponga dentro de una manga pastelera.
- Sobre una lámina siliconada forme bastones finos con la masa.
- Cocine en el horno caliente durante 5 a 6 minutos aproximadamente.
- Desmolde calientes y enrolle rápidamente sobre el mango de una cuchara de madera.
- Deje enfriar y desmolde.

Presentación

- En la base de un plato forme un dibujo con la salsa de *arroz* con leche y el *almíbar* de *albahaca*, en el centro acomode una porción de bocado de **manjar** blanco y de lado una quenelle de helado de frutos del bosque.
- Decore con una galleta y hojas de *albahaca* frita.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bocado-de-manjar-blanco