

Brochetas de frutas asadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Frutas de temporada: 500 g

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Azúcar de hierbas

Azucar morena: 80 grs.

Hierbas aromáticas picadas: 2 cdas.

Espuma de yogurt

Jengibre rallado: 1 cda.

Polvo de Pistachos: 100 g

Yogurt Natural: 300 cc

Reducción de betabel

Azucar: 2 cdas.

Jugo de remolacha: 60 cc

Varios

Pistachos tostados y molidos: 30 g

Preparación de la Receta

- Pele y corte las frutas de estación en cubos y arme las brochetas (mango *plátano*, *sandía*, *manzana*, *fresas*, *peras*, *piña*, etc)

Azúcar de hierbas

- Mezcle el azúcar con las hierbas (tomillo, *romero*, salvia, *albahaca*, etc) y reserve.

Armado

- Pase las brochetas por el azúcar de hierbas.
- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva cocine las brochetas.

Espuma de yogurth

- En un bowl mezcle el yogurt con el *jengibre* rallado y el *pistacho*.
- Coloque la mezcla en un sifón y reserve en heladera.

Reducción de betabel

- En una olla coloque el *jugo* de *betabel* o *remolacha* con azúcar morena.
- Mezcle y deje reducir a fuego suave. Retire y reserve.

Presentación

- Dibuje la base de un plato con la reducción de *betabel* o *remolacha*, encima coloque las brochetas la espuma y espolvoree con pistachos procesados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brochetas-de-frutas-asadas>