Brochetas de frutas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Brochettas

Fresas: A gusto
Pera: 1 Unidad
Frambuesas: A gusto
Harina: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ciruelas: 2 Unidades
Plátano: 1 Unidad

Jarabe

Jugo de Limón: 1 cdita.
Agua: 1 Taza
Azucar: 1 Taza
Cascara de naranja: 1 Tira
Romero: 1 Rama

Mousse

Crema de leche: 300 grs.
Azucar: 1 cda.
Queso de cabra fresco: 200 g

Tempura

Yema: 1 Unidad
Harina De Arroz: 1 Taza
Harina de trigo: 1 Taza
Hielo: 2 Cubos
Agua mineral con gas: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Brochettas

- Pele la pera y corte en gajos.
- Corte las ciruelas en gajos.
- Pele el *plátano* y corte en trozos al bies.

Mousse

- Desmenuce el queso de cabra con una cuchara de madera.
- Coloque la *crema* de leche en una olla y lleve a hervor, una vez que hierva vierta de a poco sobre el queso junto con el azúcar mientras mezcla
- Reserve en la heladera.

Jarabe

- Coloque en una olla el azúcar junto con el agua y la cáscara de *naranja*, lleve a fuego medio y una vez que rompa el hervor agregue el *jugo* de *limón*, cocine durante 2 minutos mas con la olla tapada
- Retire la cáscara de *naranja*.
- Coloque dentro de una botella de vidrio una rama de *romero* y vierta dentro el jarabe.

Tempura

- Tamice la *harina* de *arroz* junto con la *harina* de trigo y colóquelas en un bowl junto con la yema, el agua con gas y el hielo, mezcle con un tenedor.

Armado

- Tome unos palillos de madera y pinche trozos de *plátano* en unos, pera en otros palillos y ciruelas en otros.
- Pase las brochetas primero por *harina* y luego por el *tempura*
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las brochettas de fruta hasta dorarlas
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Corte las fresas en finas laminas dejándolas unidas por el tallo verde.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de la Mouse junto con una brochette de cada fruta.
- Decore con frambuesas y fresas y salsee con el jarabe.

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