

Brochettes de frutas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Brochette

Manteca: 50 g

Bananas: 2 Unidades

Mango: 1 Unidad

Mandarina: 1 Unidad

Whisky: 50 cc

Manzana verde: Unidad

Azucar: 2 cdas.

Sabayón

Licor de menta: 15 cc

Yemas: 4 Unidades

Jugo de Naranja: 1/2 Unidad

Azucar: 4 cdas.

Jugo De Pomelo: 1 Unidad

Salsa de chocolate

Chocolate amargo: 200 g

Licor de chocolate: 50 cc

Crema de leche: 200 cc

Varios

Helado:

Menta fresca:

Preparación de la Receta

Brochette

- Pele la *mandarina* y separe sus gajos.
- Corte la *manzana* y el mango en gajos.
- Pele las bananas y corte en rodajas.
- Rocíe las bananas y manzanas con *jugo* de naranjas o *limón* para evitar que se oxiden.
- En palillos de brochette intercale trozos de las distintas frutas.
- En una sartén caliente con *manteca* y azúcar dore las brochettes hasta que se caramelicen.
- Agregue el whisky y flamee.

Salsa de chocolate

- Pique el *chocolate* y reserve.
- En una *cacerola* caliente la *crema* de leche con el *licor* de *chocolate*.
- Incorpore el *chocolate* y mezcle hasta que se funda.

Sabayon

- En un bowl mezcle las yemas, el azúcar, el *licor* de *menta* y el *jugo* de los cítricos.
- Lleve sobre un baño María suave y bata hasta que la preparación espume y espese ligeramente.

Presentación

- En la base de un plato forme un dibujo con el sayone, en el centro de un sirva las brochettes, rocíe con la salsa de *chocolate* y de lado acomode una quenelle de helado.
- Decore con *menta* fresca.

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