

Budín de hierba limón



Ingredientes

Crema: 300 g

Hierba limón: 1/2 vara

Agua: 20 Ml.

Yema: 1 Unidad

Jarabe de agave: 50 cm3

Grenetina: 4 grs.

Para la decoración

Flores de lavanda:

Hierba limón fresca:

Tapioca:

Crema batida sin azúcar:

Jugo de arándanos:

Preparación de la Receta

- *Hervir* la *crema* y hacer una infusión con la hierba **limón** picada y el jarabe de agave.
- Procesar la preparación para que se concentre más y colar.
- Sin permitir que hierva, volver a calentar junto con las yemas, revolviendo constantemente hasta que espese
- Dejar a un lado.
- Hidratar la *grenetina* con el agua y fundir en el microondas durante 10 segundos.
- Incorporarla a la mezcla reservada.
- Verter en los vasos elegidos y enfriar alrededor de 1 hora, hasta que cuaje.
- Decorar con *crema* batida utilizando una manga pastelera.
- Luego adornar con un poco de hierba *limón* fresca, flores de lavanda y *tapioca* hervida con *jugo de arándanos*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-de-hierba-limon>