

Carpaccio de kiwis con curd de lima

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almíbar

Kiwis: 1 k

Azucar: 150 grs.

Jugo De Lima: 2 cdas.

Lemon grass - vara: 1 Unidad

Ralladura de lima: 1 cdita.

Agua: 250 cc

Hojas de menta: 5 Unidades

Curd de lima

Manteca: 100 g

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Huevo: 1 Unidad

Azucar: 125 grs.

Ralladura de lima: 1 cda.

Yemas: 4 Unidades

Jugo De Lima: 1/4 Taza

Ensalada de frutos rojos

Azucar: 5 cdas.

Frutillas: 250 grs.

Arándanos frescos: 100 g

Albahaca morada: 6 Hojas

Menta: 6 Hojas

Preparación de la Receta

Almíbar

- Coloque en una *cacerola* el agua junto con el azúcar y lleve al fuego, agregue la ralladura y el *jugo* de lima, las hojas de *menta* y el lemon grass machacado. Una vez que rompa hervor

cocine 1 minutos más y retire del fuego. Deje enfriar a temperatura ambiente.

Curd de lima

- Coloque en una *cacerola* las yemas, el *huevo*, el *jugo* y la ralladura de lima y azúcar, mezcle bien y lleve al fuego medio, mezcle continuamente con una cuchara de madera hasta que espese, una vez espeso retire del fuego.
- Coloque la *manteca* en un bowl y vierta encima la preparación anterior previamente colada y caliente, mezcle hasta que la *manteca* se funda.

Ensalada de frutos rojos

- Limpie las frutillas, quíteles las hojas y córtelas en cuartos.
- Coloque las frutillas en un bowl y agregue los *arándanos*, las hojas de *menta* y *albahaca*, por ultimo espolvoree con azúcar, mezcle y deje reposar por aproximadamente 1 hora.

Armado

- Pele los kiwis y córtelos en rodajas bien finas.
- En el plato de presentación disponga las rodajas de *kiwi* superponiéndolas y siguiendo la forma del plato hasta cubrir la superficie, luego bañe con el *almíbar* y por ultimo forme en el centro un camino con la ensalada de frutos rojos.

Presentación

- Acompañe con una quenelle de curd de lima.
- Espolvoree con azúcar impalpable y queme con soplete.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-kiwis-con-curd-de-lima>