

Coulis de kiwi

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azucar: 30 grs.

Fécula de tapioca: Cantidad necesaria

Agua: 30 cc

Kiwis: 300 g

Preparación de la Receta

- En la procesadora colocar los kiwis, mientras tanto elaborar un *almíbar* para entremets con agua y azucar, agregar el *almíbar* a los kiwis procesando, colar la preparación y reservar.
- Hacer un micri (preparacion gelatinosa, para espesar la preparacion previa) : colocar fécula de *tapioca* granulada en una olla, agregar el agua, mezclar bien y llevar al fuego, cocinar hasta que hierva, procesar y colar. Dejar enfriar.
- Agregar micri al coulis de **kiwi**, espesar en frio incorporando con el mixer.

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