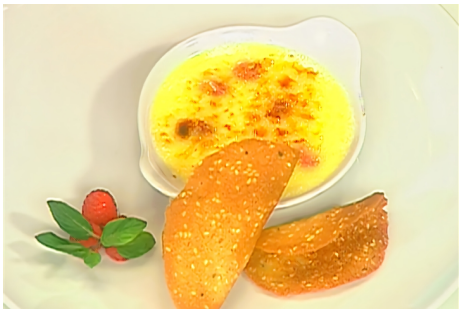
Crema al tequila



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema al tequila

Crema: 130 cc
Leche: 370 cc
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 4 cdas.
Frambuesas: 80 grs.
Tequila: 1 Medida
Yemas: 2 Unidades
Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Tejas

Semillas de sésamo: 2 cdas.
Glucosa: 20 grs.
Azucar impalpable: 125 grs.
Harina: 200 grs.
Manteca derretida: 100 g
Claras de huevo: 4 Unidades

Varios

Frambuesas: Cantidad deseada
Hojas de menta:

Preparación de la Receta

Crema al tequila

- Abra la vaina de la vainilla con un cuchillo y quite las semillas.
- En una olla caliente la leche junto con la **crema** y las semillas de vainilla
- Mezcle y lleve a punto de ebullición
- Retire y deje entibiar.
- En un bowl coloque las yemas de *huevo*, el *huevo*, 2 cdas
- De azúcar y mezcle con batidor.

- Agregue el tequila bata bien y añada pasando por un colador la mezcla de leche.
- Mezcle con batidor, deje reposar y retire la espuma de la superficie.
- En un molde previamente enmantecado coloque frambuesas y cubra con la preparación anterior.
- Precaliente el horno a 180°.
- Cocine a baño María en horno durante treinta minutos.
- Retire del horno y deje enfriar en la heladera.
- Espolvoree con azúcar impalpable y gratine en horno o con soplete hasta caramelizar.

Tejas

- En un bowl coloque la *manteca* derretida junto con la glucosa y mezcle bien con espátula
- Añada las claras de *huevo*, el azúcar impalpable, el *harina* y las semillas de *sésamo*.
- Mezcle bien hasta integrar los ingredientes.
- Precaliente el horno a 180°.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona, coloque con ayuda de una cuchara porciones de la preparación y extienda dando forma de círculos.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine hasta *dorar* levemente
- Retire tejas del horno y moldeé caliente en forma de canasta o de cilindro.
- Reserve para la presentación.

Presentación

- En plato coloque el la *crema* al tequila en su molde, acompañe con las tejas y frambuesas frescas y Decore con hojas de *menta*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-al-tequila