Crème brûlée de dulce de leche



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 500 cc
Huevos: 4 Unidades
Dulce de leche: 250 grs.
Azucar: 50 grs.
Yemas: 2 Unidades
Crema de leche: 200 cc

Almíbar de frutas

Azucar: 200 grs.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Anana: ¼ Unidad
Agua: 200 cc
Mango: ½ Unidad
Menta: 2 Hojas

Bebida sugerida

Cava Reserva Brut:

Galletitas

Harina: 100 grs.
Licor de naranja: Cantidad necesaria
Nueces: 100 g
Azucar impalpable: 100 g
Pasas de Uva: 200 grs.
Manteca: 100 g
Claras: 3 Unidades
Naranja: 1 Unidad

Opcional

Menta:

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Azucar: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Lleve la leche y la *crema* de leche a hervor.
- En un bowl bata ligeramente los huevos, las yemas y el azúcar.
- Incorpore el dulce de leche y continúe batiendo.
- Vierta la leche y *crema* calientes y termine de unir los ingredientes.
- Vierta en recipientes chatos individuales.
- Cocine a baño María en el horno moderado durante 25 minutos aproximadamente.
- Deje enfriar en la heladera.
- Espolvoree la superficie con azúcar y queme con un soplete de cocina.

Almíbar de frutas

- Abra la *chaucha* de vainilla al medio a lo largo.
- En una *cacerola* prepare un *almíbar* liviano con el agua, el azúcar y la vainilla.
- Pique la *menta*.
- Pele el *ananá*, corte en rodajas y éstas en cubos pequeños.
- Pele el mango y corte en cubos pequeños.
- Agregue las frutas y la *menta* al *almíbar* frío.
- Sirva en bowl individuales.

Galletitas

- Hidrate las pasas de uva con el *licor*.
- Ralle la cáscara de la *naranja*.
- Pique las nueces.
- Procese la *manteca* pomada con el azúcar impalpable.
- Agregue las claras y la ralladura de *naranja*.
- Incorpore la *harina* y continúe procesando hasta homogeneizar los ingredientes.
- Fuera de la procesadora añada las nueces y las pasas de uva.
- Esparza sobre una placa forrada con papel *manteca* enmantecado.
- Cocine en el horno moderado durante 10 minutos o hasta que se vean doradas.
- Deje enfriar y corte en bastones.
- Espolvoree con azúcar impalpable.

Presentación

- En el costado de un plato sirva las frutas, en otro costado la crème brûlée y un bastón de galletita.
- Decore con hojas de *menta*.

- Los recipientes donde cocine la crème brûlée deben ser adecuados para la presentación.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crme-brlee-de-dulce-de-leche