Crujiente de ate de perón con relleno de requesón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crujiente de requesón

Ate de perón: 250 g
Helado de Crema Americana: A gusto
Queso Crema: 250 grs.
Masa de Wonton: 1 Docena
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Yema: 1 Unidad
Azúcar glass: 175 g
Requeson: 50 g

Pelo de ángel

Azúcar isomax: 1 Taza

Salsa de chocolate blanco

Chocolate blanco: 150 grs.
Crema de leche: 130 grs.
Té limón: 3 Ramas

Preparación de la Receta

Crujiente de requesón

- Coloque en un bowl el queso *crema* y trabájelo con una espátula, luego incorpore el **requesón**, la yema y el azúcar glass, mezcle bien hasta lograr una pasta homogénea
- Coloque la preparación en una manga.
- Corte el ate de perón en daditos.

Salsa de chocolate blanco

- Coloque en una *cacerola* la *crema* de leche y lleve al fuego, una vez que rompa hervor agregue el te *limón*, cocine unos minutos mas, retire del fuego y añada el *chocolate*, mezcle continuamente hasta fundirlo por completo.

Pelo de ángel

- Coloque en una sartén el azúcar isomax y lleve a fuego hasta fundirla por completo
- Retire y deje enfriar unos minutos.
- Sobre una vara de madera y con la ayuda de una cuchara forme finos hilos con el isomax, luego de forma de esfera.

Armado

- Tome una tapa de masa de wonton, moje los bordes con agua y rellene el centro con el crujiente de *requesón* y daditos de ate de perón, luego doble en forma de paquetito
- Proceda del mismo modo con el resto de la masa, colóquelos en un recipiente y cubra con papel film.
- Reserve en el freezer durante 1 hora aproximadamente.
- En una sartén caliente con abundante aceite caliente fría los crujiente de *requesón* hasta que estén dorados, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un plato una bocha de helado y disponga alrededor crujientes de *requesón*.
- Salsee con la salsa de *chocolate* blanco y decore con una esfera de pelo de ángel.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crujiente-de-ate-de-peron-con-relleno-de-requeson