

Dos postres de inspiración magrebi

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almíbar de albahaca

Agua: 1 Taza

Albahaca: 1 Taza

Azucar: 1 Taza

Compota de manzana

Manteca: 50 g

Jugo de Naranja: 1/2 Taza

Manzanas verdes: 3 Unidades

Almendras tostadas partidas: 1/2 Taza

Brandy: 3 cdas.

Azucar: 3 cdas.

Canela En Polvo: 1 cda.

Pan Rallado: 30 g

Coulis de apricot

Sal: 1 cdita.

Agua: 1/2 Taza

Vino Blanco: 1/2 Taza

Apricot: 130 g

Azucar: 2 cdas.

Clavo De Olor: 1 Unidad

Crujientes de masa philo

Canela: 1 cda.

Jugo de Limón: 1 cda.

Agua: 1 Taza

Azucar: 3 cdas.

Ralladura de naranja: 1 cda.

Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Agua de Rosas: 2 cdita.

Azucar: 1 Taza

Masa Philo: Cantidad necesaria

Almendras Tostadas: 40 g

Helado

Yogurt: 1 Taza

Azucar: 3 cdas.

Crema de leche: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Almíbar de albahaca

- Coloque en una olla el agua junto con el azúcar y lleve a fuego hasta formar un *almíbar*.
- Blanquee en agua hirviendo las hojas de *albahaca* unos segundos, retire y pase por agua helada, luego escurra.
- Coloque en una licuadora el *almíbar* junto con la *albahaca*, licue y luego tamice
- Reserve.

Crujientes de masa philo

- Coloque en un recipiente la ralladura de *naranja* junto con las almendras tostadas, peladas y groseramente picadas, la canela y 3 cucharadas de azúcar, mezcle.
- Extienda una hoja de masa philo y pincele con la *manteca* clarificada, encima extienda otra y pincele nuevamente, así hasta llegar a la tercera capa de masa philo.
- Luego corte en rectángulos de 20cm de largo por 10cm de ancho aproximadamente.
- Coloque en el centro de un rectángulo de masa una tira de la mezcla anterior, cubra el relleno con uno de los lados, luego con los extremos y por ultimo enrolle, proceda del mismo modo con el resto
- Pinte los rollitos nuevamente con *manteca* y acomódelos sobre una placa con una *plancha* siliconada.
- Tome otra hoja de masa philo y proceda del mismo modo que la anterior hasta llegar a la tercera hoja, luego con un molde circular corte la masa, pinte con *manteca* y disponga los círculos en una placa con una *plancha* siliconada
- Cocine en horno a 170°C durante 7 minutos aproximadamente, hasta *dorar*.
- Coloque en una olla la taza de azúcar junto con el agua y lleve a fuego hasta formar un *almíbar*
- Retire y una vez tibio agregue el agua de rosas junto con el *jugo de limón*, mezcle y humedezca dentro los rollitos de masa philo.

Helado

- Coloque en un recipiente el yogurt natural junto con el azúcar y la *crema* de leche, bata manualmente y luego vierta dentro de la maquina de hacer helado.

Compota de manzanas

- Corte las manzanas en *brunoise*.

- Pique groseramente las almendras.
- Coloque en una olla la *manteca*, una vez fundida añada las manzanas, cuando comiencen a *dorar* agregue la canela y el brandy.
- Una vez evaporado el alcohol incorpore las almendras junto el *jugo* de naranjas y el pan rallado, mezcle y cocine hasta espesar.

Coulis de apricot

- Coloquen una olla el apricot junto con el vino blanco, azúcar, agua y la sal, lleve a fuego, una vez que rompa el hervor cocine a fuego a mínimo hasta que el apricot esté muy blando
- Retire y licue hasta conseguir una *crema* bien lisa y espesa, luego tamice.

Armado

- En uno de los extremos de un plato dibuje un punto de coulis, encima acomode un circulo de masa philo, sobre este coloque una pequeña porción de la compota de *manzana*, nuevamente un circulo, compota y termine con un circulo de masa.
- Acompañe con un quenelle de helado.

Presentación

- Decore con el *almíbar* de *albahaca* y los rollitos de masa philo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/dos-postres-de-inspiracion-magrebi>