Espuma de zapote negro con salsa de naranja



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Naranja: 1 1/2 Taza
Azucar: 1/2 Taza
Claras de huevo: 2 Unidades
Grenetina en polvo: 7 g
Zapote negro: 1 k
Agua frìa: 1/4 Taza
Azucar: 1 cda.

Naranjas caramelizadas

Naranjas: 2 Unidades
Azucar: 3 cdas.

Suspiros de nuez

Nueces: 2 1/2 Tazas
Cremor tártaro: 1/4 cdita.
Azúcar refinada: 1 Taza
Harina: 1/3 Taza
Polvo para hornear: 1/2 cditas.
Claras de huevo: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Hidrate la *grenetina* en agua fría, luego fúndala en el microondas durante 20 segundos.
- Bata las claras, cuando comiencen a espumar incorpore una cucharada de azúcar, siga batiendo hasta obtener un merengue con picos firmes.
- Con la ayuda de una cuchara quite la pulpa del zapote negro y cuele sobre un bowl, agregue *jugo* de **naranja** y el resto de azúcar.

Suspiros de nuez

- En un bowl coloque las claras junto con el cremor tártaro y comience a batir, una vez que espumen incorpore el azúcar en tres veces, siga batiendo hasta formar picos firmes.
- Mezcle la *harina* junto con el polvo para hornear y las nueces previamente picadas, luego incorpore en tres veces al merengue, mezcle de forma envolvente hasta lograr una preparación homogénea.

Naranjas caramelizadas

- Pele las naranjas a vivo y córtelas en finas rodajas, espolvoréelas con una pizca de azúcar y séquelas en el horno hasta que se deshidraten.
- Quite por completo la parte blanca de las cáscaras y córtelas en fina juliana
- En una olla con agua caliente blanquee las cáscaras, una vez que rompa hervor retire del fuego y cambie el agua, proceda del mismo modo tres veces para quitar el amargor
- Por ultimo, cambie nuevamente el agua y cocínelas con azúcar, una vez que rompa hervor cocine a fuego mínimo hasta que la salsa espese

Armado

- Incorpore la *grenetina* al puré de zapote negro, mezcle, incorpore el merengue en tres veces mientras mezcla de forma envolvente, vierta dentro de un molde para budín o moldes individuales y reserve en la heladera durante aproximadamente 8 a 10 horas
- Luego desmolde.
- Con la ayuda de dos cucharitas arme los suspiros de nuez, acomódelos sobre una placa con papel encerado y cocine en horno precalentado a fuego muy bajo durante 1 hora, pasado el tiempo de cocción apague el fuego y deje enfriar dentro del horno.

Presentación

- Sirva la espuma de zapote negro sobre una fuente y decore con las cáscaras de *naranja* caramelizada y las rodajas de *naranja* deshidratadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/espuma-de-zapote-negro-con-salsa-de-naranja