

# 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 fría:** 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 último, 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>