# Fruta de temporada con sabayon al Grand Marnier

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Frutas

**Frambuesas**: 50 grs.
**Manzanas**: 50 g
**Mango**: 50 g
**Piña**: 50 g
**Papaya**: 50 g
**Kiwis**: 50 g
**Manteca**: 50 g
**Peras**: 50 grs.
**Pomelo**: 50 g
**Plátano**: 50 g
**Frutillas**: 50 grs.

### Sabayon

**Grand Marnier**: 100 cc
**Azucar**: 100 grs.
**Yemas**: 100 g

## Preparación de la Receta

### Sabayon

- En un bowl disponga las yemas, el azúcar y el Grand Marnier.
- Lleve sobre baño María y bata constantemente hasta obtener la consistencia deseada.

### Frutas

- Pele las frutas y corte en gajos finos
- Pele el *pomelo* a vivo y separe los gajos también a vivo.
- En una sartén derrita la *manteca*.

- Incorpore las distintas frutas y saltee unos minutos.
- En una fuente coloque las distintas frutas, bañe con el sabayon y gratine en el horno caliente.

## Presentación

- Sirva directamente en la fuente y decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/fruta-de-temporada-con-sabayon-al-grand-marnier**