

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

Azúcar: 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>