Frutas a la Sartén con Sambayón



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Azúcar mascabo: 3 cucharadas medianas
Ciruelas: 5 Unidades
Jugo de Naranja: 2 Unidades
Peras: 2 Unidades
Mantequilla: 75 Gramos

Sambayón

Azucar: 8 cucharadas medianas
Yemas: 8 Unidades
Limoncello: 2 cucharadas medianas

Preparación de la Receta

- Fundir en una sartén *mantequilla* y azúcar mascabo.
- Agregar, canela en rama, peras y ciruelas en mitades y descarozadas
- Cocinar hasta *dorar* suavemente.
- Añadir *jugo* de *naranja* y dejar cocinar las frutas y reducir el *jugo* hasta espesar.

Para el Sambayón

- Mezclar en un bowl yemas, azúcar e integrar con batidor.
- Llevar e bowl a baño maría (sin que el bowl toque el agua) y batir constantemente hasta obtener una *crema* espesa y esponjosa.
- Incorporar limoncello, batir a baño maría 1 minuto y reservar fuera del fuego

Para el Armado

- Servir las frutas con su *jugo* de cocción y por encima el sabayón.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frutas-a-la-sarten-con-sambayon