

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

Azúcar: 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*.