

Frutas asadas con almibar de lemon grass

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el almibar

Agua: 1 Taza

Lemon grass: 1 vara

Azucar: 1 Taza

Para el armado

Limon: 1 Unidad

Queso Blanco: 200 g

Azucar de caña: 100 g

Manzana verde: 1 Unidad

Anís estrellado: 2 Unidades

Anana: 1 Unidad

Azucar impalpable: 40 g

Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Almendras garrapiñadas: 100 g

Peras: 2 Unidades

Canela en rama: 1 Unidad

Mango: 2 Unidades

Manzana roja: 1 Unidad

Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para el almíbar

- Llevamos a hervor agua, azúcar y lemon grass machacado hasta que se disuelva el azúcar, sin revolver.

Para el armado

- Pelamos y cortamos irregularmente *ananá*, *manzana verde*, *manzana roja*, mango y pera

- Luego, las disponemos en una fuente para horno
- Seguidamente, condimentamos con azúcar de caña, anís estrellado, canela en rama, *chaucha* de vainilla y *jugo* de *limón*.
- Por otro lado, mezclamos el queso blanco con azúcar impalpable y la ralladura de *limón*.

Para el emplatado

- Disponemos en vasos una capa de frutas, **almíbar** de lemon grass y queso blanco saborizado
- Terminamos con almendras garrapiñadas.
- Servimos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/frutas-asadas-con-almibar-de-lemon-grass>