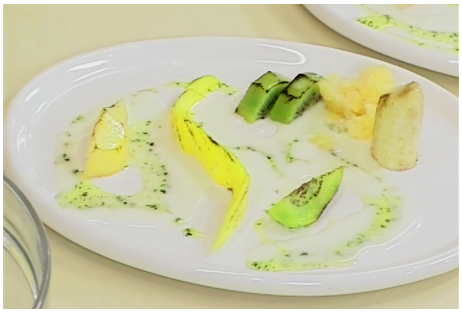
Frutas asadas con salsa de yogurt



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Frutas

Almibar: 1/2 Taza
Puré de damascos: 1 Taza
Kiwis: 5 Unidades
Damascos: 8 Unidades
Bananas: 2 Unidades
Puré de maracuyá: 1 Taza
Almíbar de menta:

Salsa

Yogurt: 1 Taza
Jugo de Limón: 1 Unidad
Azucar: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Salsa

- Coloque en un recipiente el *yogur* junto con el azúcar y el *jugo* de *limón*, mezcle y reserve.

Frutas

- Licue el puré de *maracuyá* junto con el puré de damascos y el *almíbar*, retire y coloque en un recipiente
- Lleve al freezer durante 2 horas.
- Una vez congelado pique para obtener una granita.
- Pele las frutas y corte en trozos.

Armado

- Coloque las frutas sobre una placa y espolvoree con azúcar, con un soplete dore las frutas.

Presentación

- Sirva en un plato las frutas y salsee con la salsa de yogurt.
- Decore con granita.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frutas-asadas-con-salsa-de-yogurt