

Frutas en papillote con crema de coco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almíbar de pomelo

Azucar: 100 grs.

Cardamomo: A gusto

Pomelos: 2 Unidades

Menta: 4 Hojas

Crema de coco

Leche: 100 cc

Esencia De Vainilla: A gusto

Crema de leche: 200 cc

Nueces: 30 g

Coco seco rallado: 200 g

Licor de café: 2 cdas.

Decoración

Chocolate cobertura: 200 g

Granos de café tostados: 100 g

Frutas

Manteca: Cantidad necesaria

Kiwi: 1 Unidad

Azucar: 4 cdas.

Frutillas: 4 Unidades

Banana: 1 Unidad

Manzana: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Crema de coco

- En una *cacerola* lleve la leche a hervor y apague el fuego

- Incorpore el coco rallado, mezcle bien y deje bajar la temperatura.
- Añada las nueces picadas y el *licor*.
- Bata la **crema** de leche a 3/4 de punto.
- Integre el coco, esencia de vainilla y mezcle suavemente.
- Lleve a la heladera hasta que tome consistencia.

Frutas

- Corte la *manzana* en gajos finos.
- Pele el *kiwi* y corte en gajos.
- Pele la *banana* y corte en trozos regulares.
- Retire las hojas de las frutillas y córtelas en láminas.
- Sobre una lámina de papel aluminio enmantecada distribuya las frutas.
- Espolvoree con azúcar y cierre formando un paquete.
- Lleve al horno caliente durante 10 minutos.

Almíbar de pomelo

- Exprima los pomelos y disponga en *jugo* en una *cacerola*.
- Incorpore el azúcar, el *cardamomo*, la *menta* y lleve al fuego hasta obtener un *almíbar* liviano.
- Pase a través de un *tamiz* y deje enfriar antes de servir.

Decoración

- Pique el *chocolate*, disponga en un bowl y derrita sobre baño María.
- Extienda el *chocolate* sobre una lámina siliconada hasta formar una lámina fina.
- Esparza los gramos de *café* sobre el *chocolate*, deje solidificar en la heladera y finalmente corte en trozos.

Presentación

- Sirva las frutas en el centro de un plato, corone con la *crema* de coco y rocíe los bordes con *almíbar*.
- Decore con los trozos de *chocolate* con *café* y *menta* fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/frutas-en-papillote-con-crema-de-coco>