Frutas en pieles de otras frutas y malteada de fresa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Frutas asadas

Mango de Manila: 30 g
Plátano tabasco: 30 g
Kiwis: 30 g
Azucar: 100 grs.
Melón chino: 30 g

Las pieles

Puré de pasas de uva: 1 Taza
Puré de manzana: 1 Taza
Clorofila: 10 cc
Puré de mango: 1 Taza
Puré de fresa: 1 Taza

Malteada de fresa picante

Leche: 600 cc
Pirul: 3 Granos
Vinagre de manzana: 30 cc
Fresas: 200 grs.
Azucar: 110 grs.

Preparación de la Receta

Frutas asadas

- Las frutas deben estar maduras pero firmes.
- Pele el *plátano* y córtelo en trozos.
- Corte el mango por la mitad y con una cuchara retire la pulpa entera, luego córtela en dados.
- Pele el melón y córtelo en dados.

- Pele el *kiwi* y córtelo en dados.
- Espolvoree los dados de fruta una por una con azúcar y dórelas con un soplete.
- En una placa con papel *manteca* en la base acomode la fruta, cubra la placa con papel aluminio sellando los bordes y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 10 a 15 minutos.

Malteada de fresa picante

- Quite el pedúnculo de las fresas y luego córtelas en cuartos, colóquelas en un bowl, espolvoree con azúcar, incorpore el *vinagre* y las bolitas de pirul, mezcle y deje reposar durante 30 minutos aproximadamente.

Las pieles

- Incorpore la clorofila al puré de manzanas y mezcle hasta lograr un *color* homogéneo.
- Corte una hoja de papel antiadherente en rectángulos de aproximadamente 15cm de largo por 7cm de ancho.
- Tome un rectángulo de papel y sobre este coloque una cucharada del puré de pasas de uva, luego extienda con una espátula dejando un grosor fino, proceda del mismo modo con el resto de los puré, terminado este paso acomode los rectángulos sobre una placa y séquelos en un horno precalentado a 100°C.
- Una vez que las láminas estén completamente secas retírelas del horno y déjelas enfriar.

Armado

- Pasado el tiempo de reposo de las fresas vuélquelas dentro del vaso de una licuadora, incorpore la leche y licue, por último cuele.
- Tome la lámina de mango y con cuidado quite el papel, luego corte una tira de la medida de un dado de *kiwi*, una vez obtenida la tira envuelva el dado, proceda del mismo modo con el resto de las láminas y dados de frutas, envuelva la lamina de pasas de uva con un dado de mango, la lamina de **fresa** con un dado de *plátano* y la lamina de *manzana* con clorofila con un dado de melón.
- Pique los sobrantes de las láminas.

Presentación

- Sobre el plato de presentación acomode un dado envuelto de cada fruta, espolvoree con las láminas picadas y decore con gotas de clorofila, por ultimo, salsee con la malteada de *fresa*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frutas-en-pieles-de-otras-frutas-y-malteada-de-fresa