Frutas frescas y crocante de amapolas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crocantes de amapola

Semillas de Amapola: 1 cdita.
Manteca derretida: 100 g
Azucar impalpable: 100 g
Harina: 100 grs.
Claras de huevo: 3 Unidades

Frutas

Frutillas: 6 Unidades
Pera: 1 Unidad
Tomates cherry: 6 Unidades
Mango: 1 Unidad
Azucar: 1 cda.

Sopa de mango

Pulpa de mango: 800 cc
Licor de maracuyá: 50 cc
Agua: 1/2 Taza
Azucar impalpable: 2 cdas.

Varios

Helado de crema: 400 g

Preparación de la Receta

Sopa de mango

- Mezcle la pulpa de mango con agua y *licor* de *maracuyá*

- Cuba con papel film y reserve en frío

Crocante de amapola

- En un bowl mezcle las claras con el azúcar impalpable, la *manteca* derretida y la *harina* hasta formar una pasta lisa.
- Incorpore las semillas de *amapola*, cubra con un film y lleve a la heladera durante 1 hora.
- Esparza cucharadas de masa sobre una placa siliconada dándole la forma deseada.
- Cocine en horno precalentado a 180º C hasta que se vean doradas.

Frutas

- Pele el mango y corte en láminas.
- Pele la pera, corte al medio, retire las semillas, finalmente corte en láminas finas y rocíe con *jugo* de *limón*.
- Corte las frutillas en láminas finas.
- Corte los tomates cherry en cuartos.
- En una sartén caliente con azúcar saltee los tomates hasta que se caramelicen.

Presentación

- En el centro de un plato intercale las láminas de fruta, corone con los tomates tibios y sirva la *sopa* de mango por los bordes sin cubrir la fruta.
- En un costado sirva una quenelle de helado y decore con el crocante de *amapola*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frutas-frescas-y-crocante-de-amapolas