

Gazpacho de frutillas con batido de mascarpone

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Frambuesas: 250 grs.

Frutillas: 1 k

Mandarinas: 2 Unidades

Vino cosecha tardía (late harvest): 130 cc

Azúcar rubia: 85 Cantidad necesaria

Azúcar: 2 cdas.

Maracuyá: 3 Unidades

Batido de mascarpone

Vainilla: 1 Chauchas

Queso crema finlandia: 100 g

Mascarpone: 200 grs.

Crema de leche: 150 cc

Varios

Frutillas en cubos pequeños: 50 g

Figura de caramelo:

Menta: 2 Ramas

Preparación de la Receta

- Limpie las frutillas y corte a la mitad.
- Corte al medio el *maracuyá* y retire la pulpa.
- Pele las mandarinas a vivo, retire los hollejos.
- Limpie las frambuesas.
- En un bowl coloque la pulpa de *maracuyá*, el azúcar y mezcle.
- En una licuadora coloque las frutillas con 100 cc de vino dulce, incorpore el azúcar rubia y procese hasta lograr un puré.
- Pase por un *tamiz* fino, mezcle bien y reserve.
- Incorpore las mandarinas desgranadas con las manos, las frambuesas, la pulpa de *maracuyá* (reserve unas cucharadas para decorar) y el resto del vino dulce.

Batido de mascarpone

- Abra la *chaucha* de vainilla al medio y retire las semillas.
- En un bowl mezcle los quesos, incorpore las semillas de la vainilla y la *crema* de leche.
- Coloque la mezcla en moldes forrados con papel film o gasa y refrigere por 24hs.

Presentación

- En platos hondos desmolde el batido de mascarpone, agregue el puré de frutillas, frutillas en cubos pequeños y decore con la pulpa de *maracuyá* reservada. Decore con una figura de caramelo y *menta* fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gazpacho-de-frutillas-con-batido-de-mascarpone>