

Granita de pomelo y chips de frutas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chips de frutas

Azucar: Cantidad necesaria

Naranjas: 2 Unidades

Anana: 1/4 Unidad

Manzana verde: 2 Unidad

Kiwis: 3 Unidades

Pomelos: 2 Unidades

Frutas tropicales

Jengibre rallado: 1 cdita.

Papaya: 1 Unidad

Maracuyá: 2 Unidades

Azucar de caña: 1 Taza

Ralladura de lima: 1 cdita.

Hojas de menta: 10 Unidades

Mangos: 2 Unidades

Granita de pomelo

JUGO DE POMELO ROSADO: 1 L

Ralladura de mandarina: 1 Unidad

Almíbar de azúcar integral: 1 Taza

Queso especiado

Queso Blanco: 300 g

Azucar impalpable: 1 Taza

Agua de azahar: 1 cdas.

Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Chips de frutas

- Corte las manzanas con piel en finas láminas con la ayuda de una mandolina
- Proceda del mismo modo con los kiwis, los pomelos, las naranjas y el *anana*.
- En una olla con abundante agua hirviendo blanquee las frutas solo unos segundos, retire y escurra sobre un repasador.
- Una vez secas las frutas pase de un solo lado por azúcar, luego dispóngalas sobre una placa con papel siliconada, cocine en horno a fuego mínimo hasta que estén crocantes, durante 40 a 45 minutos.

Granita de pomelo

- Coloque en un bowl el *jugo* de **pomelo** junto con el *almíbar* de azúcar integral y ralladura de *mandarina*, mezcle.
- Vierta sobre un molde plano y lleve al freezer hasta que solidifique.
- Una vez que este solidificada con un tenedor raspe la granita de *pomelo*.

Queso especiado

- Coloque en un bowl el queso blanco junto con el interior de la *chaucha* de vainilla, el azúcar impalpable y el agua de azahar, mezcle bien y reserve en la heladera hasta el momento de utilizarlo.

Frutas tropicales

- Corte el *maracuyá* y retire la pulpa, reserve en un bowl.
- Abra la *papaya* al medio, deseche las semillas y la piel y corte la carne en cubos.
- Pele los mangos y corte la carne en cubos.
- Coloque los cubos de *papaya* y mango en el bowl con la pulpa de *maracuyá* e incorpore las hojas de *menta*, azúcar de caña, el *jengibre* rallado y la ralladura de lima, mezcle bien y deje macerar en la heladera durante 1 hora aproximadamente.

Armado

- Sirva en un plato hondo un colchón de frutas tropicales maceradas, encima disponga la granita, luego una porción de queso especiado.

Presentación

- Decore con todos los chips de fruta.

Tips

- Para comer bien y sano. .

no olvidemos

- El agua es el principal componente del *pomelo*, por lo tanto posee un escaso valor calórico
- Se destaca por su riqueza en vitamina C y ácido fólico
- El mango, la *papaya*, y el *maracuyá*, son frutas exóticas que además de ser deliciosas y refrescantes, son ricas en propiedades antioxidantes
- Tienen alto contenido de Vitaminas A y C y propiedades laxantes debido a las fibras.
- El *jengibre* puede conseguirse en polvo, con la raíz cruda para rallar, picar, caramelizado y en *pickles* salados

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/granita-de-pomelo-y-chips-de-frutas>