

# Gratin de maracuyá con frutas tropicales y flores silvestres

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Gelatina sin sabor:** 1 Sobre  
**Yemas de huevo:** 4 Unidades  
**Claras:** 4 Unidades  
**Pulpa de Maracuyá:** 150 grs.

**Crema de leche:** 250 grs.  
**Azucar:** 3 cdas.  
**Fecula De Maiz:** 2 cdas.

### Almíbar

**Azucar:** 1 Taza

### Flores

**Pimienta verde:** A gusto  
**Flores de borraja azules:** A gusto  
**Crisantemos:** A gusto

**Flores de borraja blancas:** A gusto  
**Albahaca:** A gusto

### Frutas

**Pitaya:** 1 Unidad  
**Almibar:** Cantidad necesaria  
**Papaya:** 1 Unidad  
**Maracuyá:** 1 Unidades  
**Carambola:** 1 Unidad

**Lychee:** 6 Unidades  
**Manzana japonesa:** 1 Unidad  
**Mangos:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Coloque en una olla la pulpa de **maracuyá** y lleve a fuego.

- Coloque en un bowl las yemas junto con el azúcar y la fécula de maíz, mezcle bien hasta unirlos.
- Una vez que la pulpa de *maracuyá* este bien caliente vierta sobre las yemas, lleve a baño maría y mezcle continuamente hasta que la preparación espese.

## Almíbar

- Coloque en una olla el azúcar y cubra con agua, lleve a fuego y cocine hasta lograr un *almíbar* a 116°C, punto bolita.

## Frutas

- Corte la pitaya en cuartos y retire la piel.
- Corte la carambola en finas laminas.
- Retire la pulpa de *maracuyá*.
- Corte la *manzana* japonesa en gajos.
- Corte el mango en gajos y retire la piel.
- Corte la *papaya* en gajos y retire la piel.
- Procese con una parte del *almíbar* una pitaya.
- Del mismo modo procese por separado un mango.

## Armado

- Coloque las claras en una batidora y una vez que comiencen a espumar añada el *almíbar* en forma de hilo mientras sigue batiendo hasta lograr un merengue.
- Una vez fría la pulpa de *maracuyá* colóquela en un bowl junto con una pequeña parte del merengue, bata en forma envolvente y agregue la *crema* de leche, la *gelatina* y el resto del merengue, mezcle nuevamente en forma envolvente.
- En moldes individuales vierta la preparación y lleve a la heladera hasta que este firme.
- Una vez firmes retire de la heladera, espolvoree la superficie con azúcar y con un soplete o una gratinadora gratine el azúcar hasta dorarla, luego desmolde.
- Disponga las frutas en una fuente

## Presentación

- Sirva en un plato una *crema* de *maracuyá*, acompañe con las frutas y salsee con coulis de mango y pitaya.
- Decore con las flores, hojas de *albahaca* y pimienta verde.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/gratin-de-maracuya-con-frutas-tropicales-y-flores-silvestres>