Gratín de membrillos y pasas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema chantilly

Extracto de vainilla: 1/2 cdita.

Crema de leche: 250 cc

Masa

Leche: 100 cc
Harina: 100 grs.
Manteca: 50 g

Azucar: 70 grs.
Huevos: 3 Unidades
Extracto de vainilla: 1/2 cdita.

Membrillos

Ralladura de limón: 1 Unidad
Manteca: 2 cdas.
Azucar: 1/2 Taza

Membrillos: 4 Unidades
Grapa: 1/2 Taza
Pasas de Uva: 100 grs.

Varios

Menta fresca:

Azucar impalpable:

Preparación de la Receta

Membrillos

- Hidrate las pasas de uva en grapa y luego agregue la ralladura de *limón*.
- Pele los membrillos y corte en láminas finas.

- En un sartén caliente derrita la *manteca* con azúcar.
- Incorpore los membrillos y deje cocinar durante 10 minutos sobre fuego bajo.
- Integre las pasas de uva con la grapa, la ralladura de *limón* y mezcle bien.

Masa

- Separe las claras de las yemas de los huevos.
- Bata las claras a punto nieve y reserve.
- En un bowl bata la *manteca* pomada con el azúcar y la vainilla hasta obtener textura cremosa.
- Incorpore las yemas una a una, la leche y continúe batiendo hasta obtener una pasta lisa.
- Agregue la *harina* y termine de mezclar.
- Integre las claras batidas en 3 veces con movimientos envolventes.

Gratín

- Distribuya los membrillos con las pasas en cazuelas individuales resistentes al calor.
- Complete con la masa y cocine en el horno precalentado a 170º C durante 10 a 12 minutos aproximadamente o hasta que se dore la superficie.
- Deje bajar la temperatura antes de servir.

Crema chantilly

- Bata la *crema* de leche con el extracto de vainilla hasta alcanzar el punto chantilly.

Presentación

- Sirva en las cazuelas y corone con la *crema* chantilly.
- Decore con *menta* fresca y espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gratin-de-membrillos-y-pasas