Isla flotante de Fresa y Maracuyá

Ingredientes

Decoración

Flores comestibles: c/n
Pulpa de Maracuyá: 200 cc
Frutos rojos: 200 grs
Menta: c/n

Natilla

Leche: 500 cc
Yemas: 3 Unidades
Lima para su ralladura: 1 Unidad
Azucar: 60 grs
Fecula De Maiz: 10 grs
Vainilla: 1 Vaina

Turrón

Azucar: 250 grs
Puré de fresa: c/n
Claras: 30 grs

Preparación de la Receta

Natilla

- *Hervir* la leche con el azúcar, la cáscara de *limón* y la vaina de vainilla.
- Batir las yemas con la fécula de maíz.
- Temperar las yemas con un poco de la leche caliente y regresar a la olla para terminar la cocción.
- Enfriar la mezcla en un baño María invertido.

Turrón

- Montar las claras con el azúcar.
- Integrar el puré de **fresa** y seguir batiendo hasta que aumente su volumen y espese.

Armado

- Colocar en cada vaso pulpa de **maracuyá**, natilla y turrón.

Decoración

- Decorar con frutos rojos, flores comestibles y *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/isla-flotante-de-fresa-y-maracuya