

Merengue relleno de helado de aguacate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cáscaras de naranja caramelizada

Azucar: 2 cdas.

Naranja: 1 Unidad

Helado

Jugo de Limón: 1/4 Unidad

Crema de leche: 1 Taza

Leche Condensada: 1 Latas

Paltas: 2 Unidades

Colorante verde: Unas gotas

Merengue

Almendras: 1/4 Taza

Azucar: 1 Taza

Ralladura de limón: 1 cdita.

Sal: Una pizca

Claros: 5 Unidades

Salsa de kiwi

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Azucar: 3 cdas.

Agua: 1 Taza

Kiwis: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Merengue

- En una sartén caliente tueste las almendras y procese hasta reducirlas a polvo.

- Bata las claras con la sal hasta alcanzar el punto nieve.
- Incorpore el azúcar en forma de lluvia y continúe batiendo hasta obtener un merengue firme.
- Fuera de la batidora integre las almendras, la ralladura de *limón* y mezcle con movimientos envolventes.
- Enmanteque una placa tapice con 2 capas de papel *mantequilla* enmantecados y espolvoree con *harina*.
- Sobre la placa distribuya cucharadas de merengue y cocine en el horno muy suave hasta que se vean dorados.

Salsa de kiwi

- Pele los kiwis y procese con el agua, el *jugo de limón* y el azúcar.

Helado

- Pele las paltas y retire el *carozo*
- En el vaso de la licuadora disponga la leche condensada, la *crema*, las paltas, el colorante, el *jugo de limón* y trabaje hasta obtener una *crema* lisa.
- Lleve al freezer durante 24 horas o hasta que tome consistencia.

Cáscaras de naranja caramelizada

- Pele la *naranja* y retire la parte blanca de la cáscara.
- Corte la cáscara en fina juliana y blanquee en agua hirviendo durante 2 minutos.
- Disponga en una fuente, espolvoree con azúcar y lleve al horno suave hasta que se caramelicen.

Presentación

- En la base de un plato sirva una porción de salsa formando un espejo, en el centro acomode un merengue y corone con una quenelle de helado.
- Decore con las cáscaras de *naranja* caramelizadas y violetas azucaradas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/merengue-relleno-de-helado-de-aguacate>