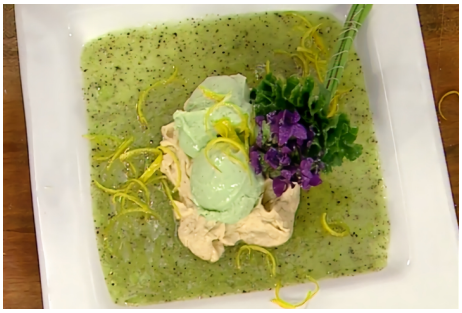
Merengue relleno de helado de aguacate



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
Claras: 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 *manteca* 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