

Mil hojas con frutos rojos y espuma de albahaca al clavo de olor

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Reducción de moras: 100 g

Frutos rojos: 200 grs.

Crujiente

Manteca clarificada: 2 cdas.

Masa Philo: 2 Láminas

Azucar impalpable: 2 cdas.

Espuma de Albahaca

Gelatina cola de pescado: 2 Hojas

Clavos De Olor: 3 Unidades

Azucar: 35 grs.

Puré de albahaca tamizado: 150 g

Yogurt Natural: 100 g

Queso crema bajo en grasas: 200 g

Salsa de mango

Pulpa de mango: 100 g

Semillas de Amapola: 5 g

Preparación de la Receta

- Limpie las frutillas y corte en cuartos.
- Limpie las moras.

Crujiente

- Corte la pasta philo en rectángulos pequeños, pinte con *manteca* clarificada y azúcar impalpable.
- Coloque en una placa para orno con papel *manteca* y lleve el horno a 170° por 12 minutos, reserve.

Espuma de albahaca

- Hidrate la *gelatina* en agua tibia.
- Retire las cabezas de los clavos de olor y machaque.
- En un bowl mezcle el queso *crema*, el yogurt, el puré de **albahaca**, el azúcar, el clavo de olor, la *gelatina*.
- Coloque dentro del sifón y reserve en la heladera.

Salsa de mango

- En un bowl mezcle la pulpa de mango con las semillas de *amapola*.

Presentación

- En un plato realice un mil hojas intercalando los crujientes de pasta philo con la espuma de *albahaca* y los frutos rojos. Rocíe con la salsa de mango y la reducción de moras.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mil-hojas-con-frutos-rojos-y-espuma-de-albahaca-al-clavo-de-olor>