

Mil hojas de fresas con crujiente

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Miel: 1 cdita.

Frutillas: 200 grs.

Tomillo seco: 1 cdita.

Moras: 100 g

Vinagre Balsámico: 20 cc

Crujiente

Pasas de uva rubia: 50 g

Ciruelas pasas: 20 g

Manteca clarificada: 10 grs.

Pasta philo: 1 Paquete

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Miel: 20 cc

Orejones: 30 g

Coco rallado: 10 grs.

Espuma de vainilla

Vainilla: 1 Chauchas

Leche descremada: 20 cc

Yogur lighth: 2 Unidades

Reducción de balsámico

Esencia De Vainilla: 1 cdas.

Vinagre Balsámico: 30 cc

Varios

Ciboulette seco: Cantidad necesaria

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retire los tallos de las frutillas y corte en cubos.
- Coloque en un bowl junto con las moras.
- Agregue *tomillo*, miel y *vinagre* balsámico.
- Deje *marinar*.

Crujiente

- Pique las ciruelas pasas y los *orejones*.
- Sobre una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque una hoja de pasta philo, pinte con *manteca* clarificada, espolvoree con coco rallado, pistachos molidos, pasas de uva rubias, las ciruelas pasas, los *orejones*, la miel y el azúcar impalpable.
- Cubra con otra hoja de pasta philo previamente pincelada con *manteca* clarificada y espolvoree con azúcar impalpable.
- Lleve al horno a 160° por 13 a 15 minutos.
- Retire del horno y corte en porciones.

Espuma de vainilla

- Abra la *chaucha* de vainilla al medio y retire las semillas.
- En un bowl coloque el *yogur*, la leche descremada, y la vainilla.
- Mezcle y coloque en un sifón de repostería bien frío.

Reducción de balsámico

- En una olla coloque el *vinagre* balsámico y la esencia de vainilla.
- Deje reducir a fuego bajo
- Reserve.

Presentación

- En un plato coloque un poco de espuma de vainilla, forme un mil hojas intercalando el crujiente con los frutos rojos.
- Rocíe con la reducción de balsámico y decore con *ciboulette* espolvoreado con azúcar impalpable.
- Acompañe con la espuma de vainilla

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mil-hojas-de-fresas-con-crujiente>