

Omelette surprise

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pionono: 1 Unidad

Helado de Crema Americana: 100 g

Frutillas: 50 grs.

Merengue

Jugo de Limón: Algunas gotas

Azúcar: 1/2 k

Claras de huevo: 8 Unidades

varios

Salsa de chocolate: A gusto

Preparación de la Receta

Omelette Surprise

- Cortar el pionono en forma redonda, colocarlo sobre un plato y sobre el mismo el helado, ubicar las frutillas fileteadas cubriendo el helado.
- Colocar el merengue en una manga y cubrir totalmente el helado y las frutillas.
- *Gratinar* en horno muy caliente o con soplete.

Merengue

- Separar las claras de *huevo*, colocarlas en un bowl, agregar el azúcar y el chorro de *jugo de limón*.
- Mezclar bien y llevar a baño de María batiendo a mano hasta que el azúcar quede totalmente disuelta.

- Llevar la preparación en caliente a la batidora, hasta que quede consistente y luego refrigerar en heladera por un par de horas.
- Una vez frío retirar y colocar sobre el omelette surprise

Presentación

- Decorar con salsa de *chocolate* tibia.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/omelette-surprise-3>