

# Palmeritas de hojaldre con manteca de lima y mousse de peras y yogurt sobre almíbar de lima



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Almíbar de lima

Ralladura de lima: 1 cda.

Agua: 200 cc

Azucar: 200 grs.

### Mousse de peras

Crema de leche semi montada: 200 g

Peras: 5 Unidades

Merengue italiano: 2 Tazas

Yogurt Natural: 100 g

Gelatina sin sabor: 10 grs.

### Palmeritas de hojaldre

Masa de hojaldre: 500 g

Manteca pomada: 100 grs.

Ralladura de lima: 1 cda.

Azucar: 2 cdas.

## Preparación de la Receta

### Palmeritas de hojaldre

- Mezcle en un recipiente la ralladura de lima junto con el azúcar y la **manteca** pomada.
- Estire con un palo de amasar la masa de **hojaldre**, luego unte la mitad con la *manteca* aromatizada con ralladura de lima, doble la masa cubriendo la *manteca* y estire nuevamente

con el palo hasta obtener 5mm de espesor, divida luego la masa en dos mitades iguales y enróllelas por separado, envuelva los rollos en papel film y reserve en la heladera durante 4 horas aproximadamente.

## Mousse de peras

- Hidrate la *gelatina* en agua y luego fúndala en un baño de maría.
- Pele las peras y quite las semillas, cocínelas en **almíbar** a fuego mínimo hasta que estén tiernas, terminada la cocción reserve una pera y con el resto realice un puré.
- En un recipiente coloque la *crema* de leche semi montada junto con el yogurt, mezcle.
- En un bowl coloque el merengue italiano junto con el puré de pera, mezcle y añada la *gelatina*, mezcle nuevamente con una espátula hasta integrar, por ultimo incorpore la *crema* de leche con yogurt y mezcle hasta lograr una preparación homogénea.

## Almíbar de lima

- En una *cacerola* coloque el agua, azúcar y la ralladura de lima, cocine a fuego mínimo hasta que reduzca.

## Armado

- Transcurridas las horas de reposo de los rollos de *hojaldre* corte en rodajas de 1cm de ancho, acomódelas sobre una placa con un silicon y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 a 20 minutos.
- Coloque la **mousse** de pera en moldes individuales y reserve en la heladera durante aproximadamente 8 horas.
- Corte la pera reservada en gajos.

## Presentación

- Sirva en un plato una *mousse* de pera y decore con gajos de pera en *almíbar*. Salsee con la reducción del *almíbar* de lima.
- Acompañe la *mousse* con las palmeritas de *hojaldre*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/palmeritas-de-hojaldre-con-manteca-de-lima-y-mousse-de-peras-y-yogurt-sobre-almibar-de-lima>