Pan de especias y duraznos quemados

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arrollado de frutos rojos

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Yemas de huevo: 6 Unidades
Claras: 6 Unidades
Azúcar integral: 6 cdas.
Harina integral superfina: 1/2 Taza

Duraznos quemados con agua de rosas

Duraznos: 6 Unidades
Azúcar de caña orgánica: 6 cdas.
Agua de Rosas: 20 cc
Ghee: 2 cdas.

Pan de especias

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.
Agua: 1 L
Harina integral: 500 Cantidad necesaria
Semillas De Anis: 1 cdita.
Canela En Polvo: 1 cdita.
Cardamomo: 1 cdita.
Clavo de olor en polvo: 1/2 cdita.
Miel: 1/2 k

Ponche de cerezas y ciruelas con champagne

Hojas de menta: A gusto
Cerezas: 500 g
Azúcar orgánica: 1 Taza
Champagne: 2 L
Ciruelas: 1/2 k

Relleno

Queso Blanco: 350 g
Miel de caña: A gusto

Arándanos: 1 Taza
Ralladura de naranja: 1 cda.
Frutillas: 1 Taza
Azucar impalpable: 1 Taza
Frambuesas: 1 Taza
Moras: 1 Taza
Menta picada: 1 cda.

Preparación de la Receta

Arrollado de frutos rojos

- Coloque en un bowl las claras junto con el azúcar integral y la esencia de vainilla, bata hasta blanquearlas.
- En otro bowl bata las clara a punto nieve.
- Tamice la *harina* y añada de a poco intercalando con las claras a las yemas, mezcle con movimientos envolventes.
- En un molde rectangular de 20 x 30cm con papel *manteca* enmantecado y enharinado vierta la preparación dejándola bien pareja.
- Cocine en horno medio precalentado durante 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de cocción, retire el pionono del horno, coloque encima un papel *manteca* o un repasador húmedo y enrolle en caliente.

Pan de especias

- Coloque el agua en una *cacerola* y lleve a fuego, una vez que tome temperatura incorpore la miel y disuélvala, luego retire del fuego.
- En un bowl coloque la *harina* integral, el bicarbonato de sodio, canela, las semillas de anís, el *cardamomo* y el clavo de olor, mezcle bien y luego incorpore la miel disuelta en agua, mezcle nuevamente hasta lograr una pasta homogénea.
- Vuelque la preparación en un molde previamente enmantecado y cocine en horno precalentado a 180°C durante 1 hora aproximadamente.

Duraznos quemados con agua de rosas

- Abra los duraznos al medio y retire el *carozo*.
- Lleve una sartén a fuego y una vez caliente incorpore el *ghee* y las mitades de duraznos con la carne hacia abajo
- Luego de unos minutos de cocción espolvoree con azúcar y añada el agua de rosas.

Relleno

- Coloque en un bowl 250 gramos de queso *crema* junto con la *menta* picada, ralladura de *naranja* y azúcar impalpable, mezcle bien.

Ponche de cerezas y ciruelas con champagne

- Coloque en una jarra de vidrio las ciruelas previamente cortadas al medio y sin *carozo*, las cerezas, azúcar integral y las hojas de *menta*, machaque con un cucharón y luego incorpore el champagne, deje reposar en la heladera hasta el momento de utilizarlo.

Armado

- Extienda el pionono y quite el papel, luego unte con abundante relleno y espolvoree con las moras, *arándanos*, frambuesas y frutillas previamente cortadas al medio, enrolle y unte todo el arrollado con el resto de queso *crema*
- Espolvoree con frutas rojas y hojas de *menta*.
- Reserve en la heladera hasta el momento de servir
- Corte el arrollado en porciones.
- Una vez que los duraznos estén dorados, dispóngalos en una fuente y báñelos con miel de caña.

Presentación

- Sirva las porciones de arrollado en platos individuales o preséntelo entero en una fuente.
- Corte el pan de **especias** en rodajas.
- Acompañe con los duraznos y el ponche.

Tips

- Agregar diferentes tipos de cereales a nuestra alimentación nos ayuda a incorporar distintos *nutrientes*.
- La leche de soja es recomendable para aquellas personas que no tienen tolerancia a la lactosa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-especias-y-duraznos-quemados