# Papillote de frutas con caramelo de jengibre

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Caramelo

**Jugo de Limón**: 1/4 Taza
**Azucar**: 1 Taza
**Agua**: 1 Taza
**Jengibre Picado**: 2 cda.

### Frutas

**Frutillas**: 24 Unidades
**Manzana verde**: 1 Unidad
**Banana**: 1 Unidad
**Jengibre Picado**: 1 cdita.
**Pimienta blanca**: Una pizca
**Menta**: 8 Hojas
**Uvas**: 10 Unidades
**Manteca**: 2 cdas.
**Azucar**: A gusto
**Naranjas**: 2 Unidades
**Canela**: 2 cdita.
**Jugo De Lima**: 1/4 Taza

## Preparación de la Receta

### Caramelo

- Coloque en una sartén el azúcar con media taza de agua y lleve al fuego, cocine hasta obtener un caramelo.
- Una vez que el caramelo tenga un leve *color* dorado incorpore el **jengibre** finamente picado, retire del fuego y con mucho cuidado agregue el resto de agua mientras bate, por ultimo añada el *jugo* de *limón*, mezcle nuevamente y reserve a temperatura ambiente.

### Frutas

- Lave bien las frutillas, luego retire las hojas y córtelas en cuartos.
- Pele las naranjas a vivo y luego separe los gajos.
- Corte la *manzana* verde con piel en dados.
- Pele las uvas.
- Pele y corte la *banana* en rodajas.
- Pique la *menta*.

## Armado

- Coloque las frutillas en un bowl y espolvoréelas con azúcar, una cucharadita de canela en polvo, la *albahaca* previamente picada en chiffonade, *jugo* de *limón* y pimienta blanca recién molida, mezcle y reserve.
- En una sartén caliente con *manteca* y azúcar cocine los gajos de *naranja*.
- Coloque en un bowl la *manzana* junto con la *banana*, las uvas, la *menta* picada, *jengibre*, azúcar, la canela restante, mezcle y reserve.
- Tome un papel *manteca* y córtelo en un rectángulo de 20cm x 10cm aproximadamente, luego dóblelo por la mitad y tome una de los extremos del dobles y doble solo la esquina en diagonal, luego doble nuevamente pero solo la mitad del dobles anterior, así hasta terminar quedando al final una bolsita.
- Llene la bolsita con las frutas anteriormente preparadas, *banana*, *manzana*, uvas, las naranjas caramelizadas y el caramelo frió, cierre la bolsa y úntela con *manteca* y así obtendrá el papillote
- Cocine en horno bien caliente durante 10 minutos aproximadamente.

## Presentación

- Presente el papillote sobre un plato y acompañe con las frutillas.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/papillote-de-frutas-con-caramelo-de-jengibre**