

# Papillote de frutas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Almíbar de menta

**Almibar:** Cantidad necesaria

**Menta:** 1/2 Taza

### Caramelo de jengibre

**Jugo de Limón:** 3 cdas.

**Agua:** 1/4 Taza

**Agua Caliente:** Cantidad necesaria

**Azucar:** 1 Taza

**Jengibre:** 2 cdas.

### Helado

**Crema de leche:** 1/2 L

**Miel:** 3 cdas.

**Yemas de huevo:** 4 Unidades

**Canela:** 1 cdita.

### Papillote de frutas

**Jugo de Limón:** 2 cdas.

**Canela En Polvo:** 1 cdita.

**Frutas de Estación:** 200 g

### Varios

**Canela En Polvo:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

## Caramelo de jengibre

- Pele y pique el *jengibre*.
- En una olla coloque, el azúcar, cubra con el ¼ taza de agua y cocine (sin revolver), cuando comience a *hervir* agregue el *jengibre* y deje cocinar hasta obtener un caramelo *color* ámbar oscuro.
- Retire del fuego e incorpore, el agua caliente y el *jugo* de *limón*, revolviendo con rapidez.

## Papillote de frutas

- Corte la fruta, puede ser *banana*, mango, *manzana*, etc.
- Reserve en un bowl con agua con *limón*.
- Coloque sobre el papel aluminio o *manteca*, las frutas, espolvoreadas con canela en polvo y rociadas con el caramelo de *jengibre*.
- Cierre doblando los bordes, como si fuera una empanada.
- Lleve al horno a 250° por unos minutos, hasta que el papel se dore.

## Helado

- En una olla coloque todos los ingredientes, cocine a fuego bajo, revolviendo continuamente hasta que esté *cocido*, aproximadamente 10 minutos.
- Coloque la mezcla en una máquina para hacer helados.

## Almíbar de menta

- En una licuadora coloque la *menta* con el *almíbar* ligero, licúe y cuele. Reserve.

## Presentación

- En un plato sirva el papillote de frutas, abra el papel, agregue una bola de helado, rocíe con el *almíbar* de *menta* y espolvoree con canela en polvo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/papillote-de-frutas>