

Parfait de banana y maní

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Anana caramelizado

Azucar: Cantidad necesaria

Anana: 1 Unidad

Chips de anana

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Anana:

Parfait

Yemas: 5 Unidades Azucar: 140 grs.

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Maní: 100 g

Salsa de dulce de leche

Leche: 1/2 Taza

Dulce de leche: 1 Taza

Preparación de la Receta

Parfait

Manteca: 2 cdas.

Bananas: 2 Unidades Crema de leche: 250 grs.

- Realice un almíbar a 118°C.
- Coloque en una batidora las yemas y bata mientras incorpora el *almíbar* en forma de hilo, siga batiendo durante 10 minutos aproximadamente.
- Pele las bananas y realice un puré, reserve en un recipiente junto con el jugo de limón.
- Pique los maníes groseramente previamente pelados y sin sal.
- Bata la crema de leche a ½ punto.
- Incorpore a las yemas batidas el puré de **banana**, mezcle y luego agregue el **maní** y la *crema* de leche batida a ½ punto.
- Vierta la preparación en un molde rectangular fino previamente forrado con papel film y deje reposar en el freezer durante 2 horas aproximadamente.

Anana caramelizado

- Corte el anana, retire la piel y reserve un ¼ entera, luego corte el resto en bocados.
- Pase el anana por azúcar.
- En una sartén caliente con manteca, dore los bocados de anana a fuego medio

Chips de anana

- Con una mandolina corte en finas láminas el anana reservado.
- Sobre una placa con una plancha siliconada disponga las láminas de anana, espolvoree con azúcar impalpable y cubra con otra plancha siliconada
- Cocine en horno a 100°C durante 1 ½ hora, hasta que se sequen.

Salsa de dulce de leche

• Lleve una olla a fuego y agregue dulce de leche y leche, mezcle hasta que el dulce de leche se ablande.

Armado

• Desmolde el Parfait y corte en porciones.

Presentación

- Sobre un plato intercale porciones del parfait con chips de anana.
- Acompañe con anana caramelizada y salsee con la salsa de dulce de leche
- Espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/parfait-de-banana-y-mani