Parfait de banana y maní

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Anana caramelizado

Azucar: Cantidad necesaria
Anana: 1 Unidad
Manteca: 2 cdas.

Chips de anana

Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Anana:

Parfait

Yemas: 5 Unidades
Azucar: 140 grs.
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Maní: 100 g
Bananas: 2 Unidades
Crema de leche: 250 grs.

Salsa de dulce de leche

Leche: 1/2 Taza
Dulce de leche: 1 Taza

Preparación de la Receta

Parfait

- Realice un *almíbar* a 118ºC.
- 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 100ºC 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