

Parfait de hinojo con salsa de duraznos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 240 cc

Hinojo: 200 g

Agua: 100 cc

Huevo: 1 Unidad

Crema de leche: 200 cc

Duraznos en almíbar: 200 grs.

Azúcar: 100 grs.

Yemas: 2 Unidades

Anís estrellado: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Elimine las hojas del **hinojo** y pique finamente.
- Blanquee en la leche hirviendo durante 2 minutos.
- Deje enfriar en la leche, procese y pase por un *tamiz*.
- En una *cacerola* forme un *almíbar* liviano con el agua y el azúcar a 120°C.
- En un bowl bata las yemas y el *huevo*.
- Vierta el *almíbar* en forma de hilo mientras continúa batiendo y duplique su volumen.
- Agregue la leche de *hinojo*.
- Bata la *crema* de leche a medio punto e incorpore a la mezcla anterior.
- Sirva en moldes individuales y enfríe en el freezer hasta que solidifique.
- Corte la mitad de los duraznos en cubos pequeños y procese el resto.

Presentación

- Desmolde el **parfait** en el centro de un plato y decore con los cubos de duraznos y anís estrellado.
- Acompañe con la salsa de duraznos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/parfait-de-hinojo-con-salsa-de-duraznos>