Pasión de frutas con sorbete de tamarindo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Macedonia de frutas

Rhum: 50 cc
Banana: 1 Unidad
Mango: 1 Unidad
Manteca: 2 cdas.
Azucar: 2 cdas.
Piñones: 1/2 Taza

Sirop de tamarindo

Vainilla: 1/2 Chauchas
Jugo de tamarindo: 1/2 Taza
Azucar morena: 1/4 Taza
Peperoncino en polvo: Una pizca

Sorbete de tamarindo

Agua: 1 Taza
Jugo de tamarindo: 1 Taza
Azucar morena: 1/2 Taza
Jengibre Picado: 1 cda.

Tulipa

Harina de trigo: 100 grs.
Azucar impalpable: 100 grs.
Manteca derretida: 100 g
Claras de huevo: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Sirop de tamarindo

- Abra la *chaucha* de vainilla al medio y retire las semillas

- En una olla pequeña coloque el *jugo* de tamarindo junto con el azúcar morena, media *chaucha* de vainilla y el peperonccini.
- Cocine a fuego medio hasta que la mezcla haya espesado y posea consistencia de jalea.
- Deje enfríar.

Sorbete de tamarindo

- Pele y pique el *jengibre*.
- En otra olla coloque el agua, el azúcar y el *jengibre*
- Cocine hasta obtener un *almíbar* ligero
- Deje enfriar y mezcle con el *jugo* de tamarindo
- Coloque la mezcla en una máquina de hacer helados.
- Retire y reserve en el congelador.

Tulipa

- En un bowl mezcle todos los ingredientes.
- En una placa con una placa de silicona, coloque la mezcla con la ayuda de una cuchara formando circunferencias muy delgadas de 15 cm de diámetro
- Lleve a un horno precalentado a 350 º por unos 12 minutos o hasta que esté dorado.
- En caliente , coloque sobre la base de unas tazas, para darle forma de copas crujientes
- Reserve en lugar seco.

Macedonia de frutas

- Corte la fruta en cubos pequeños.
- Al momento de servir, derrita la *manteca* en una sartén con azúcar morena, coloque las frutas y cocine a fuego medio por dos minutos.
- Flambeé con el *rhum*, deje evaporar el alcohol y agregue el syrup de tamarindo (reserve 4 cucharadas)
- Cocine por un minuto y reserve tibio.

Presentación

- Dibuje la base de un plato con el syrup de tamarindo reservado, encima una copa de tulipa rellena con la macedonia tibia de frutas y el sorbete de tamarindo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasion-de-frutas-con-sorbete-de-tamarindo