

Pavlova con granada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Frutas

Mango: 1 Unidad

Carambola: 1 Unidad

Granada: 1 Unidad

Salsa de chocolate

Chocolate: 150 g

Crema de leche: 300 grs.

Manteca: 1 cda.

Tequila: 1 cdas.

Salsa de maracuya

Manteca: 70 g

Azucar: 30 grs.

Jugo de maracuyá: 1/2 Taza

Huevos: 2 Unidades

Agua: 5 cdas.

Varios

Yogurt Natural: 4 cdas.

Crema de leche: 300 grs.

Merengues medianos: 4 Discos

Hierbabuena: A gusto

Azucar impalpable: A gusto

Preparación de la Receta

Salsa de maracuya

- Lleve a fuego mínimo una sartén y coloque el *jugo* de *maracuya* junto con la *manteca*, el azúcar y el agua.
- Coloque los huevos en un recipiente y bata hasta romper el ligue.
- Una vez que la *manteca* esta fundida y el *jugo* rompa el hervor agregue los huevos de a poco mientras mezcla continuamente hasta espesar
- Retire y cuele.

Salsa de chocolate

- Coloque la *crema* de leche en una olla y lleve a fuego.
- Pique el *chocolate* y resérvelo en un recipiente.
- Una vez que la *crema* rompa el hervor vierta sobre el *chocolate*, tape el recipiente y deje reposar hasta fundirlo.
- Agregue la *manteca* junto con el tequila y mezcle.

Frutas

- Corte los cachetes del mango y con una cuchara retire por completo la pulpa, luego corte en dados.
- Lave bien el carambolo y corte en finas rodajas.
- Corte la granada en cuartos, luego pélela y retire los granos.

Armado

- Bata la *crema* de leche a punto, luego incorpore el yogurt y mezcle suavemente con movimientos envolventes.
- En un plato coloque un disco mediano de merengue, encima una porción de *crema* con yogurt y luego las frutas a gusto.

Presentación

- Salsee con la salsa de *maracuya* y la salsa de *chocolate*.
- Decore con hojas de hierba buena a gusto y espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pavlova-con-granada>