Piña asada con gel de mango, sorbete de lima y tapioca con coco

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gel de mango

Agua: Cantidad necesaria
Pulpa de mango: 200 g
Azucar: 50 grs.
Gelatina sin sabor: 6 grs.

Piña asada

Piña: 4 Rodajas
Vino blanco dulce: 1/4 Tazas
Azucar: A gusto
Manteca: 1 cda.

Sorbete de lima

Estabilizante: 2 g
Azucar: 80 grs.
Agua: 1/2 L
Clara: 1 Unidad
Ralladura de lima: 1 cdita.
Jugo De Lima: 300 cc
Glucosa: 50 grs.

Tapioca de coco

Tapioca: 50 g
Leche de coco: 150 cc

Varios

Hilos de Crocante de caramelo: A gusto
Coulis de mango:
Hojas de menta fritas: A gusto

Preparación de la Receta

Sorbete de lima

- Coloque en una *cacerola* el agua junto con el azúcar y la ralladura de lima, lleve al fuego y cocine hasta obtener un *almíbar*, luego retire del fuego y añada el *jugo* de lima y la glucosa, lleve nuevamente al fuego y mezcle hasta disolver la glucosa, una vez disuelta retire la *cacerola* del fuego y agregue la clara, bata enérgicamente unos segundos, hasta integrarla por completo, luego lleve nuevamente al fuego y bata en forma de ocho con una cuchara de madera durante 30 segundos.
- Cuele el sorbete, agregue el *estabilizante*, mezcle y vierta la preparación en la maquina de hacer helado, trabájelo durante aproximadamente 45 minutos a 1 hora, luego reserve en la heladera.

Gel de mango

- Hidrate la *gelatina* en agua.
- Coloque en una *cacerola* la pulpa de mango y lleve al fuego, una vez que tome temperatura sin llegar a hervor incorpore la *gelatina* hidratada, mezcle y agregue el azúcar, mezcle nuevamente sin llegar a hervor, una vez disuelta el azúcar retire del fuego.
- Vierta la preparación en pequeños moldes siliconados y una vez fría reserve en la heladera como mínimo 1 hora.
- *Piña* asada
- Pele la *piña* y córtela en rodajas de 1cm de espesor, luego con un sacabocados retire el centro de cada *rodaja* y por ultimo córtelas con una cintura para que todas queden del mismo tamaño.
- En una sartén caliente con *manteca* y azúcar caramelice las rodajas de *piña* de ambos lados, luego flambee con vino blanco, deje evaporar el alcohol y retire del fuego.

Tapioca de coco

- Hidrate la **tapioca** en agua fría durante 8 horas dentro de la heladera.
- Una vez hidratada cocínela a partir de agua hirviendo durante 30 segundos, retire y cuele, luego lleve a un baño maría inversa.
- Agregue luego a la *tapioca* la leche de coco, mezcle y reserve.

Armado

- Sirva en el centro de un plato una *rodaja* de *piña* asada, en el centro de esta coloque una cucharada de coulis de mango.
- Desmolde los moldes de gel de mango.

Presentación

- Acomode sobre la *rodaja* de *piña* asada un gel de mango y sobre este coloque una quenelle de sorbete de lima, salsee con la *tapioca* de coco.

- Decore con hilos de crocante de caramelo y hojas de *menta* frita.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pina-asada-con-gel-de-mango-sorbete-de-lima-y-tapioca-con-coco