Plato de frutas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar ligero

Azucar: 300 grs.

Agua: 200 cc

Frutas

Arándanos: 20 Unidades
Mango: 1 Unidad
Papaya: 1 Unidad
Kiwis: Unidades
Piña: 1 Unidad
Uvas negras:
Pomelo: 1 Unidad
Naranja: 1 Unidad

Pesto de rúcula

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Almíbar ligero

- Pele la lima, elimine la parte blanca y corte en juliana.
- Coloque en una *cacerola* con el *jugo* de la lima, el azúcar y el agua.
- Lleve sobre fuego medio, hasta que rompa el hervor.

Frutas

- Elimine los extremos de la *piña*, con un cuchillo afilado, pele sosteniendo la fruta apoyada sobre la tabla.
- Corte en cuartos en sentido longitudinal, elimine el centro de cada cuarto.

- Finalmente corte rebanadas de 1/2 cm de espesor.
- Pele el mango del mismo modo que la *piña*.
- Realice un corte paralelo al *hueso* de la misma.
- Pele la *papaya* del mismo modo que la *piña* y el mango.
- Realice un corte en sentido longitudinal y elimie las semillas del interior.
- Filetee transversalmente o bien en gajos.
- Corte las uvas en rebanadas delgadas.
- Pele los kiwis, la narnaja y el *pomelo*, corte en gajos.
- Arme el plato a último momento. Coloque los gajos de mango en forma de hélice intercalando con la *papaya*.
- Del mismo modo rebanadas de *piña*, *kiwi* y *naranja*.
- Encima de éstas, gajos de *pomelo*.
- Termine salpicando con rodjas de uva y algunos *arándanos*.
- Rocíe con el *almíbar* y alguna juliana de lima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/plato-de-frutas