Plato de frutos del bosque con costra de granola



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta: A gusto
Oporto: 20 cc
Frutos rojos: 100 grs.
Agua: 30 cc
Vino Tinto: 50 cc
Especias mix: 20 g

Costra de granola

Pimienta: A gusto
Coco rallado: 1 cda.
Almendras: 1 cda.
Nueces: 1 cdas.
Pasas de uva rubias: 1 cda.
Clara de huevo: 1 Unidad
Granola: 100 g

Granite de limón

Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 20 grs.
Jugo de Limón: 100 cc

Zest de naranja

Agua: Cantidad necesaria
Naranja: 1 Unidad
Azucar: 20 grs.

Preparación de la Receta

- Corte los frutos rojos al medio.
- Prepare una infusión mezclando el agua con el *oporto*, el vino, pimienta y las 5 *especias*.
- Agregue los frutos rojos y deje reducir a fuego bajo.
- Reserve.

Costra de granola

- Pique las nueces y las almendras.
- En un bowl coloque la granola, las pasas de uva rubias, el coco rallado, las nueces, las almendras, la clara de *huevo* y pimienta.
- Mezcle y reserve.

Armado

- Dentro de un recipiente coloque los frutos rojos, por encima agregue la granola y lleve al horno precalentado a 200° por 5 minutos.

Zest de naranja

- Pele la *naranja* y corte la piel en juliana.
- En una olla con agua y azúcar coloque la piel de la *naranja* a confitar.

Granite de limón

- En una bandeja congelada coloque el *jugo* de *limón*, agua y azúcar.
- Lleve al congelador y cuando esté duro raspe la mezcla con un tenedor.

Presentación

- Sirva los frutos rojos en el recipiente que llevó al horno y acompañe con el granite de *limón* servido en un pequeño vaso, decore con el zest de *naranja* y rocíe con el *almíbar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/plato-de-frutos-del-bosque-con-costra-de-granola