

# 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>