

Rollos de pasta philo con bananas al tomillo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca clarificada: 30 grs.

Pasta philo: 1 Paquete

Aceite de azafrán

Azafrán: 1 Cápsula

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Espuma

Yogurt ligth: 1 Unidad

Cacao en Polvo: 40 g

Miel de pimentón dulce

Miel: 30 cc

Pimentón dulce: 10 g

Reducción de remolacha

Jugo de remolacha: 50 cc

Vinagre Balsámico: 5 cc

Azucar morena: 20 grs.

Relleno

Jengibre rallado: 10 grs.

Azúcar Negro: 10 grs.

Jugo de Limón: Algunas gotas

Tomillo fresco: 10 g

Bananas maduras: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte la masa philo en rectángulos y pinte con *manteca* clarificada

Relleno

- Pele y corte las bananas en trozos.
- Deshoje el **tomillo**.
- En un bowl mezcle las bananas, el azúcar, el *jengibre* y el *tomillo*.
- Reduzca la mezcla a puré y rocíe con unas gotas de *limón*.

Miel de pimentón

- En una olla coloque la miel y agregue el *pimentón* dulce, mezcle y deje calentar. Reserve.

Armado

- Rellene la pasta philo, con la pasta de bananas, enrolle y apriete los extremos, formando los rollos.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque los rollos de pasta philo y pinte con *manteca* clarificada.
- Lleve al horno precalentado a 160° hasta *dorar*.
- Pinte durante la cocción con la miel de *pimentón*.

Reducción de remolacha

- En una olla coloque el azúcar moreno, el *jugo* de *remolacha* y el *vinagre* balsámico.
- Deje reducir a fuego bajo y reserve.

Espuma de cacao

- En un bowl coloque el yogurt descremado con el cacao amargo.
- Mezcle hasta espumar y coloque en un sifón de repostería reserve en la heladera hasta utilizar.

Aceite de azafrán

- Mezcle el *azafrán* en polvo con el aceite de oliva y reserve.

Presentación

- Sirva los rollos de *banana*, acompañe con la espuma de cacao y rocíe con la reducción de *remolacha* y el aceite de *azafrán*.