

Sopa de cítricos al tomillo con mousse de pera

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Decoración

Azucar: 100 grs.

Vinagre: 50 cc

Agua: 50 cc

Guarnición

Limon: 1 Unidad

Lima: 1 Unidad

Naranja: 1 Unidad

Pomelo: 1 Unidad

Mandarina: 1 Unidad

Mousse de peras

Gelatina sin sabor: 1 cda.

Agua: Cantidad necesaria

Puré de peras: 250 g

Aguardiente de pera: 50 cc

Crema: 60 Ml.

Azucar: 200 grs.

Claras de huevo: 4 Unidades

Sopa de cítricos

Jugo de mandarina: 50 cc

Tomillo: 1 cda.

Jugo De Pomelo: 50 cc

Jugo De Lima: 50 cc

Azucar: 230 grs.

Jugo de Limón: 50 cc

Jugo de Naranja: 50 cc

Varios

Tomillo: 1 cda.

Menta fresca:

Preparación de la Receta

Mousse de peras

- Hidrate la *gelatina* con agua y disuelva bien.
- En una olla coloque 150 gr de azúcar y 100 cc agua. Cocine hasta lograr un *almíbar*.
- En una batidora coloque las claras y bata a punto nieve.
- Añada el *almíbar* obtenido sin dejar de batir, para lograr un merengue italiano.
- Bata la *crema* de leche junto con 50gr. de azúcar.
- Con una espátula mezclando en forma envolvente integre a la *crema*, la *gelatina* disuelta, el puré de pera y el aguardiente de pera.
- Agregue el merengue italiano y mezcle suavemente.
- Coloque la preparación en moldes individuales y lleve a la heladera hasta enfriar.

Sopa de cítricos

- En una olla coloque azúcar, *jugo de pomelo*, *jugo de mandarina*, *jugo de naranja*, *jugo de limón*, *jugo de lima* y **tomillo**.
- Cocine hasta lograr un jarabe ligero retirando la espuma con una cuchara.

Decoración

- Prepare un caramelo rubio con el agua el *vinagre* y el azúcar, deje entibiar hasta que sea manejable y realice distintas formas para decorar.

Guarnición

- Pele a vivo las frutas y retira los gajos del *pomelo*, *naranja*, *limón*, *lima* y *mandarina*.

Presentación

- En un plato coloque las formas de caramelo, los gajos de *limón*, de *naranja*, de *pomelo*, de *mandarina* y de *lima*.
- Desmolde sobre el plato la **mousse** de peras. Decore con *tomillo* y *menta* picada.
- Salsée con la **sopa** de cítricos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-citricos-al-tomillo-con-mousse-de-pera>