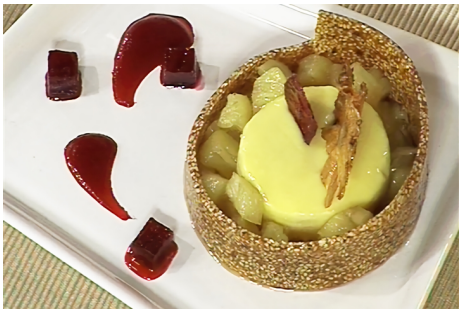
Tasa crocante de sésamo con ananás confitadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ananás ligeramente confitadas

Rhum: 2 cdas.
Azucar: 4 cdas.
Manteca: 4 cdas.
Anana: 4 k

Crema al romero

Agua: Cantidad necesaria
Yemas: 5 Unidades
Romero: 2 Ramas
Azucar: 40 grs.
Crema de leche: 200 cc
Gelatina sin sabor: 3 grs.

Crocante de sésamo

Sésamo: 80 g
Glucosa: 25 grs.
Azucar: 200 grs.
Avellanas Picadas: 2 cda.

Salsa de remolachas

Azucar: 200 grs.
Agua: 100 cc
Almibar: 100 cc
Remolachas baby: 150 g

Preparación de la Receta

Crema al romero

- Haga una infusión calentando la *crema* y el *romero* a 60° y deje durante 20 minutos.

- Mezcle las yemas con el azúcar, agregue la infusión de *romero*, bata y vuelva la mezcla al fuego batiendo bien durante 30 segundos hasta que nape la cuchara a 83°.
- Retire del fuego, pase por un colador y lleve a un baño maría invertido.
- Añada la *gelatina* disuelta en agua, bata y coloque en moldes redondos.
- Refrigere.

Crocante de sésamo

- Coloque la glucosa y el azúcar en la sartén y deje que se forme un caramelo a 160° aprox.
- Agregue el **sésamo** y las avellanas picadas y mezlce.
- Coloque la mezcla sobre un papel silpat, cubra con otro y estire con palote de madera.
- Corte tiras largas finas y enrolle en un molde circular envuelto en papel aluminio para dar forma de aro.

Ananás ligeramente confitados

- Pele y corte el ananás en cubos,
- En una sartén coloque un poco de *manteca*, vierta el ananás y deje confitar levemente.
- Añada el azúcar y termine con el *rhum*
- Deje cocinar unos minutos, retire y reserve tibias.

Salsa de remolachas

- Cocine las remolachas al vapor y procese en un procesador junto con el azúcar y el agua.
- Caliente el *almíbar* y añada el *jugo* de *remolacha*.

Presentación

- Coloque el crocante en el centro del plato y dentro la *crema* de *romero* y las ananás.
- Rocíe con la salsa y decore con chips de *remolacha* y *ananá*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tasa-crocante-de-sesamo-con-ananas-confitadas