

Trifle de frutos rojos, leche condensada y corn flakes + Sal especiada de azafrán + Cóctel de ananá y menta

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cóctel de ananá y menta

Menta: 1/2 Taza

Sal especiada de azafrán

Hojas de cilantro: 2 cdas.

Azafrán en hebras: 1 cdita.

Sal de mar: 1/2 Taza

Piel de lima: 1/4 Tira

Tiffle de frutos rojos, leche condensada y corn flakes

Queso Blanco: 250 g

Jugo de Limón: 1/4 Taza

Coco rallado: 50 grs.

Azúcar orgánica: 1 1/2 Taza

Frutas Rojas: 400



Anana: 1/2 Unidad

Hojas de Perejil: 2 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Chile jalapeño: 1/2 Unidad

Corn flakes: 200 g

Pasas de uva rubias: 1/2 Taza

Leche Condensada: 1 Latas

Preparación de la Receta

Trifle de frutos rojos, leche condensada y corn flakes

- En un bowl coloque las frutas rojas, agregue azúcar orgánica, *jugo de limón* y pasas de uva rubias, mezcle y deje macerar.

Sal especiada de azafrán

- En un mortero coloque sal de mar, los dientes de *ajo*, **azafrán**, *chile* jalapeño sin semillas, *cilantro*, *perejil* y cáscara de lima, machaque hasta lograr una preparación homogénea.
- Utilice la sal de *azafrán* para *condimentar* pescados y *pollo*.

Cóctel de ananá y menta

- Pele el **ananá** y luego exprima la mitad hasta obtener su *jugo*, incorpore las hojas de **menta** y exprima, por último agregue el resto de **ananá**, exprima nuevamente.

Armado

- Prepare unas copas y coloque de base una cucharada de queso *crema*, luego una cucharada de frutos rojos maceradas, cubra con abundante leche condensada, espolvoree con corn flakes y coco rallado.
- Sirva el cóctel en vasos largos.

Presentación

- Sirva el trifle de frutos rojos y acompañe con el cóctel de *ananá* y *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trifle-de-frutos-rojos-leche-condensada-y-corn-flakes-sal-especiada-de-azafran-coctel-de-anana-y-menta>