Triffle 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

Anana: 1/2 Unidad

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

Hojas de Perejil: 2 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Chile jalapeño: 1/2 Unidad

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

Corn flakes: 200 g
Pasas de uva rubias: 1/2 Taza
Leche Condensada: 1 Latas

Preparación de la Receta

Triffle 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 ultimo 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 triffle de frutos rojos y acompañe con el cóctel de *ananá* y *menta*.

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