

Turrón de fresas con natilla de vainilla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Natilla

Ralladura de limón: 1/2 Unidad

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Azucar: 6 cdas.

Ralladura de naranja: 1/2 Unidad

Leche: 2 Tazas

Yemas: 3 Unidades

Fecula De Maiz: 1 cda.

Pelo de ángel

Azúcar isomax: 1 Taza

Turrón

Frambuesas: 50 grs.

Azucar: 250 grs.

Pistachos picados: A gusto

Fresas: 250 grs.

Clara: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Natilla

- Bata las yemas junto con la mitad de azúcar y la fécula e maíz hasta *blanquear*.
- Coloque en una olla la leche y lleve a fuego, agregue la ralladura de *limón*, de *naranja*, el azúcar restante y el interior de la vaina de vainilla.
- Una vez que rompa el hervor vierta sobre las yemas, mezcle, coloque nuevamente en la olla y lleve a fuego, mezcle continuamente hasta que espese.
- Cuele y lleva a un baño Maria invertido.

Turrón

- Licue las frambuesas junto con las fresas, luego coloque en una batidora junto con el azúcar y la clara de *huevo*, bata hasta que esponje.

Pelo de ángel

- Coloque en una sartén el azúcar isomax y lleve a fuego hasta fundirla por completo. Retire y deje enfriar unos minutos.
- Sobre una vara de madera forme los pelos de ángel, luego de forma de esfera.

Armado

- Coloque en la base de un plato hondo los pistachos picados, encima sirva una porción de natilla y sobre esta acomode un quenelle de turrón.

Presentación

- Decore con la esfera e pelo de ángel y frutas rojas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/turron-de-fresas-con-natilla-de-vainilla>