

CARPACCIO DE PIÑA CON FLAN INVERTIDO DE LIMA Y ESFERAS DE FRESA

INGREDIENTES

- 1 Piña
- 1 kg. de Azúcar
- 2 l. de Agua
- 1 Estrella de anís
- 6 Bolas de pimienta de Jamaica
- 4 Hebras de Azafrán
- Anacardos Garrapiñados

Para el flan de lima:

- 225 gr. de Azúcar
- 240 gr. Huevos (4 huevos talla L)
- 3 Limas
- 70 gr. Mantequilla

PROCEDIMIENTO

Para la piña:

Pelamos la piña y la cortamos muy fina en la cortafiambrés.

Con el kg de azúcar, el azafrán, el anís, la pimienta y el agua hacemos un almíbar. Metemos la piña en el almíbar y la cocemos 3 minutos, después la enfriamos y reservamos.

Para el flan:

Rallamos las limas y hacemos zumo con ellas, lo mezclamos todo con el azúcar y el huevo y cocemos al baño maría o al vapor hasta que la mezcla este muy cuajada. Después trituramos la mezcla con mantequilla y lo colamos para eliminar la ralladura de lima.



PRESENTACIÓN

En un plato colocamos la piña en forma de círculos, ponemos 3 quenelles (forma ovalada) de flan de lima y decoramos con las esferas de fresa y los anacardos garrapiñados.

SÍGUENOS EN:

facebook



Paseo del Salón 23, Palencia - T.: 979 10 16 66