

Rollo relleno de crema de coco, ananá, bananas y almendras

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0	
	Pasta filo ó pasta brick
50 gr	Mantequilla
3	Huevos
150 gr	Azúcar
80 gr	Harina repostería
50 gr	Coco — rallado
500 ml	Coco — crema
150 gr	Almendras — tostadas
4	Piña — cortado en cubitos (sin el tronquito, claro)
100 gr	Plátanos (Bananas)
Salsa Chocolate	
150 gr	Chocolate Negro
300 gr	Nata
50 gr	Miel

ELABORACIÓN

Para realizar la crema de coco, calentar la leche, agregar la manteca, mezclar por separado la harina con el azúcar y los huevos, agregar la leche caliente y sin dejar de revolver, incorporar el coco rallado y cocinar hasta que rompa hervor, espese por un minuto, retirar del fuego, pasar a una bandeja, cubrir con film y enfriar.

Para el armado: Cortar la masa philo en forma de rectángulo de 15 x 20 cm, pincelar con manteca clarificada (mantequilla) y espolvorear con coco rallado y azúcar común, en uno de

los extremos colocar con una manga una tira de la crema de coco, sobre esta acomodar una al lado de otras almendras picadas gruesas, sobre estas 1 cda. de cubitos de ananá y 3 o 4 rodajas de bananas de 1/2 cm. de espesor por rollo. Volcar hacia adentro los costados y enrollar, pincelar con la mantequilla y reservar. Se pueden guardar así en la heladera cubiertos con papeles separadores por lo menos 3 a 4 días, reservar hasta el momento de la cocción.

Para el armado del plato:

Pincelar el rollo (uno por plato) con manteca clarificada y espolvorear con azúcar impalpable, llevar a un horno a 170°C entre 5 y 7 minutos, hasta que dore y se cocine por dentro. Servir sobre salsa de chocolate cortando el rollo en dos, al sesgo, acompañado de helado de crema.

Sobre un plato blanco hizo una quenelle de la crema de chocolate (que la tenía en el frigorífico) sobre eso una bocha de helado de crema y a cada costado medio rollo, decoró con figuras muy finas de caramelo.

MAVILLUM