

Zurracapote (M.Rebaudino, D.I rigoyen)

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Angels

INGREDIENTES

Crema limón

75 gr	Azúcar
250 ml	Leche
0,50	Limones — jugo y ralladura
100 gr	Hojaldre
3	Yema de huevo

Crocante masa filo

	Sésamo
50 gr	Pasta filo ó pasta brick
50 ml	Almíbar
Sopa	
1,50	Naranjas — jugo y cáscara
1,50	Limones — jugo y cáscara
50 gr	Glucosa
1 vaso/s	Cointreau
	Canela en rama
250 gr	Azúcar
1,50 cucharada/s	Maicena
300 ml	Agua
600 ml	Vino tinto — Vino Cabernet Sauvignon

ELABORACIÓN

Para acompañar:

Sorbete de naranja

Hojas de menta fresca

Sopa:

Vierta el vino en una cacerola con canela, azúcar, glucosa y los cítricos. Lleve a punto de ebullición. Una vez que se haya reducido a las 3/4 partes, agregue el cointreau y ligue con el almidón disuelto en un pocillo de agua fría. Cocine por un minuto revolviendo con cuchara de madera. Cuele, deje enfriar y reserve.

Crema de limón:

Caliente la leche y reserve. En un bol coloque las yemas con el azúcar y la ralladura de limón. Incorpore la leche y trabaje en baño de María. Saborice con jugo de limón y reserve.

Tejas de hojaldre:

Estire la masa de hojaldre en finas láminas para hacer las tejas. Coloque en una placa para horno y enfríe 10 minutos. Luego, espolvoree con azúcar y cocine en horno a 175°C durante 12-15 minutos. Coloque una placa encima, para hacer peso y evitar que crezca. Retire y, en caliente, corte rectángulos de 6x4 cm.

Crocante de masa filo:

Pinte la masa con el almíbar y forme rollos. Espolvoree con semillas de sésamo y hornee. Coloque en forma de espejo la sopa fría en un plato hondo. En el centro, un rectángulo de hojaldre y una quenelle de helado. Repita el último paso (ver foto). Decore con el crocante de filo, hojas de menta y termine con un hilo de crema de limón. Rinde 6 porciones.