

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

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

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.