

Sorbete de fruta de la pasión y cítricos caramelizados

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

250 gr Fruta de la pasión - pulpa

1 Pomelos

1 Naranjas

1 Limones

1 Naranjas - sanguínea

1 litro/s Agua - Font d'Or

50 gr Almíbar

ELABORACIÓN

Mezclar la fruta de la pasión con el agua y el almíbar e introducir la mezcla en la sorbetera (si no se dispone de ella meter en el congelador y batir de vez en cuando) hasta conseguir la textura deseada.

Rallar parte de la piel de naranja y limón. Dar un hervor, dejar enfriar

En una sartén, elaborar la cantidad justa de caramelo para las pieles. Ir enfriando sin dejar de removerlas, hasta que estén crujientes.

Pelar todas las frutas, separar en gajos y cortar en trozos pequeños. En una copa de cristal disponer capas de sorbete y de fruta cortada. Terminar con las pieles caramelizadas.

Decorar con menta fresca.