



Dificultad:
Media



Porciones:
13



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	210 Kcal
Proteínas:	5.6 g
Grasa Total:	6.1 g
Colesterol:	76 mg
H. de Carbono:	34.2 g
Fibra Dietética:	2 g
Sodio:	69 mg

ESPUMA DE VAINILLA Y LIMÓN CON FRUTA CARAMELO

Ingredientes

Espuma de vainilla y limón

1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®

2 ½ Tazas de agua fría 500 ml

1 Vaina de vainilla

½ Cucharadita de ralladura de limón

3 Cucharadas semicolmadas de maicena 90 g

4 Huevos (separado yemas de claras) 2

1 Pizca de sal

Fruta Caramelo

3 Cucharadas de azúcar rubia 45 g

1 Pera cortada en láminas alargada

2 Tazas de frutillas partidas en cuartos (200 g)

1 Plátano cortado en rodajas

1 Taza de arándanos 150 g

1 Limón

1 Pizca de canela en polvo 0,5 g

½ Taza de almendras partidas 50 g

Preparación

1.- Junta en una olla mediana la leche condensada NESTLÉ® con solo 2 tazas de agua fría, la vaina de vainilla partida y la ralladura de limón. Lleva a fuego medio revolviendo de vez en cuando. Mientras, junta la ½ taza de agua restante con la maicena y las yema de huevo, revuelve muy bien y una vez que la leche de la olla hierva agrega la mezcla recién preparada, revuelve constantemente hasta que vuelva a hervir.

2.- Bate enérgicamente las claras de huevo con la pizca de sal hasta obtener una espuma muy firme. Agrega de inmediato a la crema caliente y revuelve hasta unificar

ambas preparaciones. Retira la vaina de vainilla, entibia y luego refrigera durante 1 hora.

3.- Para la fruta caramelo, esparce la azúcar rubia en una sartén y lleva a fuego fuerte hasta formar un caramelo, agrega la pera y saltea, luego las frutillas, plátanos y arándanos. Aromatiza con la ralladura de limón y su jugo, un toque de canela y saltea solo unos segundos removiendo de vez en cuando. ¡Una vez todo listo, sirve la crema bien fría con la fruta tibia y decora con almendras partidas y disfruta!

