



## DÚO DE FRUTAS SALTEADAS CON CREMA CATALANA

### Ingredientes

Para el salteado de frutas

- 1 Cucharada de mantequilla
- 1 Manzana cortada en cuadritos
- 1 Pera cortada en cuadritos
- 1 Plátano cortado en cuadritos
- ½ Cucharadita de ralladura de limón
- 1 Cucharada de miel
- 2 Cucharadas de azúcar

Crema catalana

- 1 ½ Taza de leche SVELTY®
- ¼ Taza de azúcar
- 3 Yemas de huevo
- ¼ Taza de maicena
- 1 Cucharada de esencia de vainilla
- 1 Tarro chico de crema NESTLÉ®



Dificultad:  
Media



Porciones:  
6



Tiempo:  
35 minutos

### Información Nutricional

Energía:	252 Kcal
Proteínas:	4.3 g
Grasa Total:	12.1 g
Colesterol:	137. mg
H. de Carbono:	3.6 g
Fibra Dietética:	1,3 g
Sodio:	69 mg

### Preparación

1.- Calienta la mantequilla en una sartén y agrega la manzana, saltea durante unos segundos para continuar con la pera, agrega los plátanos con la ralladura de limón, la miel y azúcar. Cocina durante 3 a 5 minutos removiendo de vez en cuando hasta que los líquidos se concentren y consigas una textura levemente más pastosa. Retira del fuego enfría.

2.- Aparte, vierte en una cacerola solo dos tazas de leche SVELTY® junto con el azúcar, espera a que tome temperatura. Aparte junta en un pequeño bowl la media taza de leche restante con las dos yemas de huevo y la maicena, bate unos segundos hasta integrar bien. Una vez

que la leche de la cacerola hierva, agrega la maicena disuelta de una vez y remueve constantemente hasta que la mezcla comience a espesar. Cuando tome nuevamente hervor deja hervir durante 10 segundos sin dejar de revolver, retira del fuego y cubre con papel film al ras, deja entibiar.

3.- Luego, agrega la esencia de vainilla y la crema NESTLÉ®, remueve hasta unificar y reserva. Separa en 6 o más pocillos la fruta salteada y cubre con la crema catalana tibia. Lleva a refrigeración para enfriar completamente. Una vez lista puedes servir las cuando gustes.

#### Nota

Cubrimos la crema con papel film al ras para que no forme una capa gruesa que luego al remover, la crema queda con grumos.

