



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 líquida
- 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 líquida 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.

