



Dificultad:
Media



Porciones:
8



Tiempo:
25 minutos

Información Nutricional

Energía:	219 Kcal
Proteínas:	4.5 g
Grasa Total:	4.0 g
Colesterol:	14 mg
H. de Carbono:	42.0 g
Fibra Dietética:	0,5 g
Sodio:	84 mg

CREMA DE CHIRIMOYAS

Ingredientes

- 1 Paquete de pulpa de chirimoya 333 g
- 3 Cucharaditas de gelatina en polvo sin sabor (o 6 hojas de colapez)
- 1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®, refrigerada por 5 horas o de un día para otro
- ½ Taza de azúcar flor cernida
- 3 Cucharadas de jugo de limón

Salsa para bañar

- 1 Taza de jugo de naranja
- 1 Taza de azúcar granulada

Preparación

1.- Entibia ½ taza de la pulpa de chirimoya en microondas o en baño maría. Añade la gelatina en polvo previamente disuelta en ½ taza de agua fría. Revuelve hasta integrar bien y veas que la gelatina está completamente disuelta en la pulpa (puedes llevar unos segundos al microondas para facilitar este paso)

2.- Aparte, bate la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® hasta que triplique su volumen, agrega el resto de la pulpa de chirimoya, el azúcar flor y el jugo de limón. Bate hasta integrar bien los ingredientes. Vierte de una vez la mezcla de gelatina y pulpa y bate nuevamente hasta homogenizar. Separa la preparación en copas o pocillos individuales y refrigera durante 40 minutos aproximados.

3.- Mientras, en una cacerola prepara un almíbar juntando el jugo de naranja con el azúcar. Lleva a fuego medio durante 8 minutos aproximadamente hasta conseguir una salsa de leve textura. Enfría y una vez que la mousseline este firme, baña con la salsa de manera decorativa.