

Receta 24



@durazosnectarinasyciruelasdecalfornia



@carozos_de_california



@carozosdecalif

Mousse de nectarinas de California con amaranto



Postre



60 min



6 porciones

 *California*



Mousse de nectarinas de California con amaranto

Ingredientes

- 2 tazas de pulpa de nectarina de California (las frutas deshuesadas y molidas antes de medir)
- ½ taza de azúcar
- 2 claras de huevo
- ½ taza de agua fría
- 2 cucharadas de grenetina natural
- 1 taza de leche
- 1 taza de amaranto
- 2 nectarinas de California para adornar



Pasos

- 1.** Mezcla la grenetina en la ½ taza de agua, deja hidratar 10 minutos.
- 2.** Calienta la leche en una cacerola y disuelve allí la grenetina hidratada.
- 3.** Bate las claras a punto de nieve, agregando el azúcar poco a poco.
- 4.** Mezcla la grenetina disuelta con parte del puré de nectarinas de California para “temperar”. Ahora mezcla todos los ingredientes, incluyendo el amaranto y vierte en un molde grande o en individuales.
- 5.** Refrigera durante 3 horas y desmolda.
- 6.** Adorna con rebanadas de nectarinas de California y una ligera lluvia de amaranto.

Consejos

Postre rico en nutrientes y sabores. Inclúyelo en el refrigerio de los niños o sírvelo como postre al final de una comida. Sírvelo en copas y usa tu imaginación para adornarlo.