

RECETAS

GRANIZADO DE OREJONES DE ALBARICOQUE CON TOQUES CÍTRICOS



TIEMPO REALIZACIÓN
120 min.

Nº COMENSALES
1 Personas.

FRUTOS SECOS

· Orejones de albaricoque

VER VIDEO

INGREDIENTES

En colaboración con:



✓ 250 gr de azúcar.

✓ 400 gr de orejones de albaricoque.

✓ 400 gr de agua.

✓ c/s goma xantana.

✓ 100 ml de zumo de limón.

✓ 8 gr de agar agar.

✓ 100 gr de nata.

✓ 100 gr de queso.



ELABORACIÓN

Para el granizado de orejones

✓ 150 gr de azúcar.

✓ 300 gr de orejones.

✓ 400 gr de agua.

✓ c/s goma xantana.

1. Hervir los orejones con el agua y el azúcar.
2. Triturar el conjunto y agregar un poco de goma xantana para texturizar.
3. Congelar en un recipiente hermético.

Para el gel de limón

✓ 100 ml de zumo de limón.

✓ 8 gr de agar agar.

1. Llevar a ebullición el zumo de limón con el agar agar.
2. Dejar gelificar en un recipiente.
3. Triturar el bloque de gelatina hasta formar un gel.
4. Disponer en manga hasta su utilización.

Para la tierra de albaricoque

✓ 100 gr de orejones de albaricoque

1. Deshidratar el albaricoque a 90°C durante 2 horas.
2. Dejar enfriar y triturar, formando una tierra.

Para el gel de limón

✓ 100 gr de nata.

✓ 100 gr de queso.

✓ 100 gr de azúcar.

1. Triturar el conjunto hasta obtener un cremoso.

Para terminar

1. Disponer en la base un poco de granizado.
2. Espolvorear por encima un poco de tierra.
3. Poner unos puntos de gel de lima.
4. Poner unos rosetones de cremoso de queso.