

TOP



CHEF

P A N A M Á

PESADA DE NANCE EN DOS TEMPERATURAS

CHEF JORGE



Tiempo de preparación: 1 hora

INGREDIENTES:

1 taza de la fruta de nance, 2 cucharadas de azúcar, queso blanco triturado, 10 pepitas de marañón, media raspadura, 1 oz de seco y 1 cajeta pequeña de maicena.

PROCEDIMIENTO:

1. Se procede a licuar la fruta de nance en una licuadora
2. Se cuela
3. Después, se lleva a fuego. En agua hervida se agrega la maicena y la azúcar
4. En otro sartén hacemos la raspadura hasta que se reduzca, se le agrega seco a esa reducción
5. Por último, las pepitas se pican al igual que el queso blanco triturado a su gusto.

REY

Siempre Fresco