

TOP



CHEF

P A N A M Á

RECUERDO CHIRICANO

CHEF ANA



Tiempo de preparación: 40 min

INGREDIENTES:

- Para el bienmesabe: 2 tazas de harina, 1 litro y medio de leche, 1 raspadura entera, 300 mililitros de miel de caña
- Para el helado: 2 tazas de leche, 3 tazas de crema de leche, 300 mililitros de miel de caña y nitrógeno líquido
- Para las fresas en almíbar de seco herrerano: pimienta larga, 80 gramos de azúcar, 400 mililitros de seco, 8 fresas
- Decoración: pepitas de marañón a su gusto, 1 taza de piña en trozos, 2 bananas, 90 mililitros de licor de naranja, 1 yogurt natural.

PROCEDIMIENTO:

1. Mezclar harina, leche y raspadura
2. Se cocina hasta conseguir una consistencia melosa, se deja enfriar
3. Aparte, flamear banana con licor de naranja y sirope de fresa con seco
4. Usar la piña y el yogurt para darle un toque fresco
5. Para decorar, un crocante de pepitas de marañón con el helado de miel de caña
6. Para hacer el helado se mezcla todos los ingredientes y se le coloca el nitrógeno.

REY

Siempre Fresco