

Gelatina de moscatel, con helado de sanguina y crema de natillas



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: JuanRa Aparisi **Recetizador:** M^a José LLau



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 1 persona :

- 10gr por vaso de Moscatel
- Gelatinas
- Dos bolas de Helado de sanguinas
- 50gr de Natillas
- Tiras de piel de naranja

Preparación:

Paso 1

Reducir el moscatel, azucarar hasta el punto deseado y gelatinizar

Paso 2

Jarrear sobre el soporte de presentación y dejar cuajar

Paso 3

Añadir en el sifón la crema de natillas, cerrar, cargar y reservar en frío

Paso 4

Montaje: 1) En el vaso, poner dos bolas de sanguina 2) Terminar con el sifón de crema de natillas 3) Acabar con unas tiras de juliana de naranja semiconfitada