

# GRATINADO DE UVAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Alegna

## ✖ Descripción:

Salsa: 2 yemas, un vaso de mosto, medio vaso de azúcar y dos cucharadas de mantequilla.

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Ingredientes para 4 personas :

- - 400 g de uvas (manzana, pera, fresas etc..)
- - Zumo de limón
- - 3 huevos
- - 6 cucharadas de azúcar
- - 1 cucharada de maizena
- - Una copa de ron
- - 3 cucharadas de mantequilla

## Preparación:

### Paso 1

Pelar las uvas, sacar las pepitas y conservarlas en agua con zumo de limón para que no se oscurezcan. Batir los huevos con el azúcar hasta que estén muy espumosos. Fuera de la batidora, añadir el ron la maizena y la mantequilla fundida, con movimientos envolventes para que no se bajen las claras. Escurrir las uvas y colocarlas en una fuente refractaria engrasada; cubrirlas con el batido de huevos, azúcar, ron y mantequilla y gratinarlas en el horno a 175 grados durante 15 minutos o hasta que se dore. Servir con la salsa aparte. Salsa: batir las yemas con el azúcar en un cazo de fondo grueso, añadir el mosto, mover hasta que espese e incorporar la mantequilla. Lo que se debe tener en cuenta es que si las frutas son duras, como es el caso de la pera o la manzana, hay que introducirlas en el horno espolvoreadas de azúcar y canela unos 10 minutos antes del momento de cubrir las con la crema.