Flor de fruta y agar-agar

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Elvira Bejar Al

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 500 gramos (750 mililitros) de agua o zumo
- 5 gramos de agar-agar
- 30 gramos de azúcar
- 2 kiwis
- 1 plátano
- 6 fresas
- 1 naranja
- 1 vaso de zumo de piña (opcional)) Juver

Preparación:

Paso 1

ELABORACIÓN TRADICIONAL -En una cazuela poner a hervir el agua y disolver el azúcar. -Añadir el agar-agar y remover hasta que esté completamente disuelto. Una vez disuelto, si queremos añadir un vaso de zumo, es el momento. -Dejar que baje un poco la temperatura y volcar a un molde. -Colocar la fruta por encima. -Dejar reposar en la nevera al menos 3 horas. *El vaso de zumo es opcional. Esta receta lleva un vaso de zumo de piña, por eso el agar-agar no queda completamente transparente. *Los 500 gramos de aguas se pueden sustituir por zumo al gusto.

Paso 2

ELEBORACIÓN CON THERMOMIX -Colocar en el vaso el agua y el azúcar: 4 minutos, 100º, velocidad 1. -Añadir el agar-agar: 6 minutos, 100º, velocidad 4.Una vez que acaba es el momento de añadir el vaso de zumo si se desea. -Dejar que baje un poco la temperatura y volcar a un molde. -Colocar la fruta por encima. -Dejar reposar en la nevera al menos 3 horas. *El vaso de zumo es opcional. Esta receta lleva un vaso de zumo de piña,

*por eso el agar-agar no queda completamente transparente. *Los 500 gramos de aguas se pueden sustituir por zumo al gusto.*