

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:35
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/c%c3%adtricos-en-dulce-de-leche-ligero.html>

Cítricos en dulce de leche ligero

INGREDIENTES

Para 2 personas:

- 1 lata de leche condensada de 400 g
- 1 naranja
- 1 lima
- 1 pomelo rosa
- 1 pomelo amarillo
- 1 fruta de la pasión
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- agua

PREPARACIÓN

Envuelve la lata de leche condensada en un trapo de cocina y ponla en la olla rápida con agua que cubra.

Tapa y cocina durante 20 minutos a partir de que empiece a salir el vapor. Retira, abre la lata y pon el dulce de leche en una manga pastelera. Reserva.

Para confitar las cáscaras de los cítricos, limpia la naranja, la lima, el pomelo rosa y el pomelo amarillo, pélalos y haz una juliana finita con tres tiras de cáscara de cada fruta. Para quitarles el amargor, cocínalas en un cazo con agua durante unos minutos y cuela. Para hacer el almíbar, ponlas de nuevo en el cazo con el azúcar y un vaso de agua limpia. Cocina a fuego lento durante 5-7 minutos.

Separa los gajos de cada cítrico (sin ninguna telilla). Parte la fruta de la pasión por la mitad y saca la pulpa.

Dibuja un enrejado en el plato con el dulce de leche y coloca encima los gajos de naranja, pomelo rosa, pomelo amarillo y lima. Esparce por encima la pulpa de la fruta de la pasión y salsea con el almíbar.

Acompaña con las cáscaras de los cítricos confitadas y sirve.