



Atelier de Cocina

SORBETE DE FRESA CON ESPUMA DE LECHE CONDENSADA Y BIZCOCHO DE PISTACHO CRUJIENTE

Ingredientes:

El almíbar:

200 grs. de azúcar

200 grs. de agua

El sorbete de fresa:

600 grs. de pulpa de fresa

225 grs. de almíbar

Espuma de leche condensada:

2 dl. de nata

1 bote pequeño de leche condensada

El bizcocho de pistacho crujiente:

125 grs. de mantequilla ablandada con las manos

175 grs. de azúcar moreno

130 grs. de harina

150 grs. de polvo de pistachos

1 gr. de bicarbonato

Para el barquillo:

La misma cantidad de claras, azúcar glass, mantequilla derretida, harina.



Atelier de Cocina

Elaboración:

El almíbar: En un cazo, poner a hervir el azúcar y el agua hasta que tomen algo de densidad.

El sorbete de fresa: Triturar la pulpa y el almíbar juntos en la thermomix y colar. Enfriar y verter esta mezcla en la nevera hasta que esté bien fría. Cuajar en la sorbetera o directamente en el congelador hasta que tome cuerpo.

Espuma de leche condensada: Mezclar un bote de leche condensada y 2 dl. de nata. Introducir la mezcla en un sifón, cerrarlo y cargarlo. Dejarlo reposar en el frío hasta que tome cuerpo. Si la espuma no tiene mucho cuerpo, volver a cargar. Si no tenemos sifón montar la nata y cuando está semimontada incorporar poco a poco la leche condensada y seguir montando.

El bizcocho de pistacho crujiente: Ablandar con las manos la mantequilla y mezclar con la harina y con el pistacho. Añadir entonces el bicarbonato (opcional) y el azúcar. Dejar enfriar en la nevera 12 horas y rallar con un microplane o rallador sobre una bandeja con papel siliconado o con papel sulfurizado. Hornear a 140° C cerca de 10 minutos hasta que esté crujiente. Hacer en varias tandas.

Para el barquillo:

Montar un poco las claras, que tengan espuma. Añadir el azúcar glass. Mezclar. Añadir la mantequilla. Y seguir moviendo y por último añadir la harina.

Montaje o presentación:

Poner un poco de espuma de leche condensada en una copa de presentación, a continuación 2 bolas o querelles de sorbete de fresa y por último decorar con el bizcocho crujiente (opcionalmente, puede revolverse el bizcocho con el sorbete).