

CRUMBLE DE AVENA Y CRUJIENTES SOBRE SALTEADO DE FRUTAS DE TEMPORADA CON CREMA INGLESA DE AGUA DE AZAHAR



INGREDIENTES

CRUMBLE DE AVENA

200 g avena
150 g mantequilla fundida
100 g nueces molidas
120 g azúcar moreno
80 g harina
4 cucharadas miel
2 mangos
2 caquis
½ piña natural
Mantequilla
60 g Azúcar moreno

CREMA INGLESA DE AGUA DE AZAHAR

200 g nata
50 g leche
30 g miel
40 g agua de azahar
4 yemas
1 hoja de gelatina
150 g puré de mango
Ralladura 2 limas
Menta fresca

MODO DE HACERLO

CRUMBLE DE AVENA

Mezclar los ingredientes en un bol y trabajar con las manos. Disponer y repartir sobre una bandeja de horno. Hornear a 180° durante unos 20 minutos hasta que quede crujiente y dorado. Reservar y enfriar.

Cortar los mangos, los caquis y la piña natural en cuadrados regulares. Saltear en mantequilla y añadir el azúcar moreno. Es importante que no se deshagan.

CREMA INGLESA DE AGUA DE AZAHAR

Rehidratar la hoja de gelatina en agua fría durante unos 5-6 minutos. En un cazo, calentar la nata con la leche y la miel. Blanquear las yemas y agregar a éstas la mezcla de leche ya caliente. Volver a poner el cazo al fuego y calentar a temperatura media, sin exceder los 82°, hasta formar una crema suave. Agregar la hoja de gelatina bien escurridas y el agua de azahar. Pasar a un baño María invertido y reservar.

Mezclar el puré de mango con la ralladura de limas.

PRESENTACIÓN

En un plato hondo disponer en la parte central el puré de mango y lima. Sobre éste repartir la fruta salteada y templada. Repartir encima el crumble de avena y servir la crema inglesa de agua de azahar en una jarrita.

Decorar con unas hojas de menta fresca.