

PAPILLOTE DE FRUTAS EXOTICAS CON SABAYON DE NARANJA Y ALBAHACA



INGREDIENTES

½ piña
1 carambola
2 kiwis
Phisalis
2 bananas
Licor de naranja
Azúcar
Almendras fileteadas tostadas

SABAYON DE NARANJA Y ALBAHACA

6 yemas
45 g azúcar glas
45 g licor naranja
100 g nata semimontada
Hojas de albahaca fresca

MODO DE HACERLO

Cortar 6 cuadrados grandes de papel de aluminio y pintar con mantequilla.

Cortar las frutas con diferentes formas, disponer en un bol y macerar con el licor de naranja y el azúcar. Repartir la fruta y espolvorear por encima la almendra laminada. Cerrar el paquete, colocar en la bandeja de horno y hornear a 220° durante 15 minutos.

SABAYÓN

Colocar las yemas, el licor de naranja y el azúcar en un cuenco y poner al baño María. Batir con varillas hasta que la mezcla quede espumosa y ligera y hay duplicado el volumen.

Retirar del fuego y añadir la nata gradualmente sin dejar de batir con las varillas hasta que quedo todo bien mezclado.

Abrir los papillotes de frutas tropicales y regar con el sabayón recién hecho. Espolvorear con la albahaca picada y servir.

VARIANTES

Se puede utilizar otras frutas como fresas, papaya, rodajas de melón, trozos de pera, gajos de mandarina...

CONSERVACION

Se recomienda tomarlo recién hecho, pero se conserva durante un par de días. El sabayón es de consumo inmediato