



ETIQUETAS

receta, piña, coco, espuma, estofado, paco roncero.



Espuma coco con estofado de piña

Un estofado de fruta y una espuma exótica... la combinación resulta no solo creativa sino deliciosa. Compruébalo con esta receta de gran chef Paco Roncero. ¡Original y sabrosa!

Ingredientes

Para el crujiente:

50 gr de piña
10 ml de jarabe 5%

Para el estofado:

100 ml de jarabe oscuro
50 gr de puré de piña
100 gr de piña

Para la espuma:

500 gr de puré de coco
100 ml de agua
2 hojas de gelatina

Para la gelatina:

50 ml de jarabe oscuro
100 ml de ron oscuro
Media hoja de gelatina

Elaboración

Para el crujiente: Bañar en el jarabe la piña cortada en láminas y secar en el horno.

Para la gelatina de ron: Mezclar los ingredientes, calentar y fundir la gelatina. Repartir en cuatro copas y dejar enfriar.

TODAS LAS DIRECCIONES
EL MUEBLE
GUIADECOR

Un libro con las deliciosas recetas
de TAMARA FALCÓ



Concurso
POSTRES



EL MUEBLE
EN FACEBOOK

Para la espuma de coco: Colocar el puré, añadir el agua al jugo de coco y calentar una pequeña cantidad. Añadir la gelatina y mezclar con el resto. Rellenar un sifón y reservar.

Para el estofado de piña: Reducir el jarabe oscuro hasta un punto denso, añadir los dados de piña junto con el puré de piña, reducir.

Presentación

Poner una cucharada de estofado de piña sobre la gelatina de ron.

Colocar la espuma de coco sobre la piña.

Si quieres ver más recetas como esta, vuelve a nuestro especial "Las mejores recetas de Paco Roncero para Miele".

Entrar Inicia sesión en Facebook para ver las recomendaciones de tus amigos.

 «Muestranos tu idea... ¡con el adorno de El Mueble!» · ElMueble.com · Especiales
2 personas han recomendado esto.

 Un lugar para desconectar · ElMueble.com · Casas
70 personas han recomendado esto.

 Plug-in social de Facebook

EL MUEBLE
EN TWITTER

Tweets

 Seguir