

Parfait de arándanos y limón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/parfait-de-arandanos-y-limon>

Preparación

En una cacerola pequeña, combinar los arándanos, 1/3 taza de azúcar y el agua y cocine a fuego medio. Revuelva de vez en cuando, unos 3 minutos. Pasar a un tazón y refrigerar. En una cacerola mediana batir los huevos con el azúcar, la ralladura y el jugo de limón. Cocinar a fuego lento, revolviendo constantemente durante unos 3 minutos.

Agregar la manteca, una cucharada a la vez, cocinar por 3 minutos más. Retirar del calor y volcar de inmediato el lemon curd en un bol.

Cubrir con papel film y refrigerar. En un tazón grande, batir la crema de leche hasta que empiece a espesar. Añadir el azúcar

impalpable y seguir batiendo hasta que se formen picos duros. Incorporar la crema batida en el lemon curd. Para armar, colocar la compota de arándanos en la base de copas para servir. Cubrir con la crema de limón, luego cubrir y refrigerar hasta que se enfríe bien, por lo menos 90 minutos.

Disfrute!

Ingredientes

- 125 gramo/s Arándanos
- 1/3 taza/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Agua
- 3 Huevos grandes
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1 limón (ralladura y jugo)
- 3 cucharadita/s Manteca
- 1 taza/s Crema de leche
- 1/3 taza/s Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Rápida, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre

