Macedonia de frutas
(textura modificada)

Ingredientes (para 2 raciones)

90 ml de zumo de naranja

60 g de fresas limpias

35 g de kiwi pelado

60 g de plátano limpio

50 g de pera pelada

50 g de manzana pelada

2 ml de zumo limón

6g de espesante comercial

Elaboración

1. Triturar 30 g de plátano con el zumo de naranja, tamizar y mezclar con 3g de espesante comercial.

2. Triturar las fresas con los 30 g de plátano restantes, tamizar y mezclar con 1,5 g de espesante comercial.

3. Triturar el kiwi, tamizar y mezclar con 1 g de espesante comercial.

4. Triturar la manzana y la pera con el zumo de limón, , tamizar y mezclar con 2,5 g de espesante comercial.

5. Emplatar disponiendo el puré de plátano y naranja en la base e ir sobreponiendo el resto de los purés simulando los diferentes trozos de frutas de una macedonia.

Recomendaciones

Es necesario tener en cuenta que la cantidad de espesante puede variar en función de la marca comercial que utilicemos, por ello, se recomienda añadirlo lentamente, incorporándolo poco a poco hasta conseguir la textura deseada. Comprobar siempre que todos los purés se encuentran en la misma textura.