



Copa de frutos y crema al licor

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocimiento: N/A

Tiempo total: 20 minutos

Porciones: 4 personas

Ingredientes simples llevados a otro nivel por la técnica y los toques especiales de algunos ingredientes. Soy fan de las películas que tienen que ver con la comida como elemento unificador de la trama. Por mucho una de mis favoritas es «Chef» de Jon Favreau, donde además de escribir el guión, dirigir, producir y actuar la película, aprendió a cocinar de la mano de su productor asociado el famoso Chef Roy Choi, pionero en el concepto de Food Trucks gourmet en todo Estados Unidos.

Es una joya para ver, la disfruto tanto que la he visto varias veces y no puedo decir eso de casi ninguna película.

Los platillos que se hacen son ya un ícono tanto en el mundo del cine como en el mundo de la gastronomía callejera. Este postre está inspirado en el llamado «Berries and Cream» que sale ahí y que fué replicado después en la serie «Chef» de Netflix, donde ellos vuelven a hacer mancuerna. No se la pierdan.

Ingredientes:

- 500 gr. Frutos naturales al gusto: fresas, frambuesas, arándanos, zarzamoras, moras azules.
- ½ Taza de azúcar refinada.
- 2 Cucharadas (de medir) de licor Grand Marnier (opcional).
- 20 Hojas de menta natural.

Crema batida:

- 350 gr. Crema Norteña (la del frasco de VIDRIO).
- ½ cucharadita de vainilla.
- Azúcar glass al gusto.

Procedimiento:

Antes de comenzar hay que meter la crema al congelador para que se enfríe al punto de escarchar (no debe congelarse). De preferencia meter en un recipiente donde luego se pueda batir (en caso de usar batidora manual). De lo contrario se pasa al recipiente de la batidora.

Desinfectar muy bien los frutos, usando el método deseado. Escurrirlos y dejarlos en un colador o sobre unas hojas de papel absorbente para que no acumulen líquido antes de ponerlas en la crema. Las fresas se pueden cortar en mitades o cuartos.

Cortar las hojas de menta en tiritas muy delgadas (“chiffonade”)

Poner los frutos bien escurridos en un recipiente hondo y agregar la menta cortada, la ½ taza de azúcar refinada y las dos cucharadas de licor Grand Marnier. Dejar a que se marinen bien y empiecen a soltar su



Copa de frutos y crema al licor

miel.

Sacar la crema del congelador y sin que se enfríe hay que batir a velocidad media alta para que levante su volumen. Mientras se bate, se va agregando el azúcar glass por cucharadas hasta que quede en el punto de dulce deseado. Cuidar de no endulzar mucho ya que los frutos ya tienen azúcar. La crema se monta a punto de picos firmes.

Cuando ya está lista, se sirven los frutos marinados en recipientes hondos individuales y se les pone encima la cantidad deseada de crema.



¡BUEN PROVECHO!