



las buenas recetas de Marithé

Mosaico de frutas en su jugo

SIN HARINA DE TRIGO, SIN MANÍ, SIN LECHE, SIN AROMA

INGREDIENTES

- 1 kg de peras,
- 1 kg de duraznos,
- 1 gran melón,
- 400 gr de frambuesas,
- 200 gr de azúcar flor,
- 4 hojas de gelatina.

INSTRUCCIONES

- Pele las frutas, córtelas en dos y póngalas en una gran cacerola, cocínelas por 30 mn con el jugo de limón y 100 gr de azúcar flor.
- Corte el melón en rodajas.
- Vacíe delicadamente la preparación.
- Separe las frutas en dos mitades iguales, muele una parte de las frutas aún tibias y agréguele la gelatina previamente enjuagada en agua fría.
- Ponga una cucharada del puré de frutas en el fondo de un plato.
- Ordene los trozos de melón en el plato, y alrededor ponga una fila de frambuesas.
- Agregue una a dos cucharadas de la compota con gelatina, continúe con pequeños trozos de durazno, de melón, de pera, etc...y finalice con la compota.
- Deje refrigerar por 12 horas.
- Prepare un jugo de frambuesas por cocción muy lenta, mezclándolas con 100 gr de azúcar (filtre este jugo para evitar el efecto de los pequeños granos)
- Vacíe de su molde el mosaico, báñelo con el jugo y decore con algunas hojas de menta fresca.

Recetas de
Marie-Thérèse ROTH



Service de
Médecine Interne,
Immunologie Clinique
et Allergologie
Hôpital Central
29, Av. de Lattre de Tassigny
54035 NANCY Cedex