

Os propongo aprovechar las chirimoyas maduras:

No podemos olvidar que, el principal ingrediente de estas recetas, es la paciencia

BATIDO.- Batiremos la pulpa de dos o tres chirimoyas con más o menos leche. Según nos guste de espeso el batido. Al final podemos espolvorear con una pizca de canela o sirope de caramelo o chocolate

FLAN.- Si a la preparación anterior añadimos tres hojas de gelatina disueltas en un poquito de agua caliente, tendremos un rico flan, tras dejarlo varias horas en el frigorífico.

MOUSSE.- Continuamos utilizando el batido inicial, al que añadiremos tres claras montadas a punto de nieve o nata montada. Realizaremos la mezcla con movimientos envolventes, para que no se baje la mezcla

MERMELADA.- Ponemos a cocer la pulpa de tres chirimoyas con tres cucharadas soperas de azúcar y un vasito de agua durante media hora. Lo hacemos a fuego lento hasta obtener una textura ligeramente espesa

Confío que os sean útiles. Un abrazo

Puri