

## POSTRE DE FRUTAS: PIÑA Y MELOCOTÓN

### INGREDIENTES:

- 1 Bote grande de melocotón/mango.
- 1 Bote grande de piña al natural.
- 3 naranjas en zumo.
- 2 limones en zumo.
- Ralladura de limón.
- 4 Huevos.
- Vaso de agua.
- 1 Vaso de azúcar.
- Cuchara de maicena.



### ELABORACIÓN:



- Se Pican muy finitas las frutas: piña, mango y/o melocotón, y se reservan.
- Todos los líquidos: el azúcar y los huevos, junto con la ralladura de limón y la cuchara de maicena, se mezclan en la Termomix.
- La mezcla obtenida se pone a hervir.
- Cuando el contenido comience a espesar, se vierte sobre las frutas.
- Se deja en el Frigo 8-9 horas.
- Se sirve en copa de coctel con una ramita de menta, peinetas de caramelo, frutos rojos, o con bolitas de maíz, trigo y avena extrusionadas con miel.





### **Cava Freixenet**

Casa Sala Gran Reserva Brut Nature 2004  
Bodega Freixenet

Un cava de producción muy limitada, elaborado artesanalmente en la antigua bodega familiar restaurada para la obtención de este exclusivo producto. Con una larga crianza de cuatro años, Casa Sala es un cava complejo, con aromas de bollería, frutos secos, tostados y pasas. En boca carnoso y fresco. Largo y equilibrado final.