

Crema de mascarpone con fruta salteada

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 10 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El queso mascarpone es un queso fresco hecho a base de crema de leche y de nata que se elabora de forma parecida al yogur.

Modo express

1. Pele y corte la piña y la manzana en dados pequeños. Bata el mascarpone con una medida de nata, las yemas y 50 gramos de azúcar.
2. Disponga la fruta, 50 gramos de azúcar y el ron en la cubeta de la Chef Plus Induction. Cierre la tapa y programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 10 minutos. Al terminar, distribuya la fruta en copas para servir.

3. Sin lavar la cubeta, introduzca la mezcla de mascarpone y la mantequilla, revolviendo continuamente. No hace falta que programe ningún menú, ya que se cocinará con el calor residual. Si al finalizar la cocción se ha cortado la mezcla, bátala con la batidora eléctrica para ligarla de nuevo.
4. Disponga la crema encima de la fruta, deje templar y refrigere en la nevera durante 2 horas.
5. Antes de servir, monte la otra medida de nata con 25 gramos de azúcar, dispóngala por encima de las copas y decore con unas hojitas de menta.