

# Dulce frío de albaricoque con mascarpone

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 10 '
- 4



Comentario nutricional

Su contenido en potasio puede ayudar a reducir los niveles de tensión arterial y a la eliminación de líquidos retenidos.

## Modo express

1. Monte la nata junto con el mascarpone y 50 gramos de azúcar; reserve. Caliente el agua y disuelva la gelatina batiendo; reserve.
2. Ralle muy fina la piel del limón y exprímalo. Pele o escalde los albaricoques y tritúrelos con una batidora eléctrica.

3. Introduzca en la cubeta el puré de albaricoques, el resto del azúcar y la ralladura y el zumo del limón. Remueva, cierre la tapa y programe el menú Dorar/Plancha a 162º durante 10 minutos. Al terminar, agregue la gelatina disuelta en el agua caliente y mezcle.
4. Coloque el puré en un recipiente cuadrado o rectangular no muy grueso y métalo en la nevera como mínimo 2 horas.
5. En el momento de servir, corte la gelatina (el puré se habrá convertido en gelatina) en tiras finas o cubos, y distribúyalos por encima de la crema de mascarpone preparada en el paso 1.