



Tarta de quinua al cedrón sobre salsa de granadas y crocante de quinua tostada



Chef Frank Villablanca (Chile)

Porciones: 6

Ingredientes:

4 cdas de quinua
1 cda de quinua tostada
1 taza de crema de leche
3 cdas de azúcar granulada
2 huevos
4 cdas de harina
2 granadas maduras
4 hojas de cedrón fresco
¼ cda de gelatina sin sabor
1 cda de mantequilla
Canela en polvo
Papel mantequilla

Preparación:

- Lave la quinua y cocínela.
- Hidrate la gelatina en dos cucharadas de agua hervida.
- Prepare un biscocho batiendo en un bol las yemas de huevo y dos cucharadas de azúcar granulada hasta que tome consistencia. Aparte bata las claras al punto de nieve, agregue la mezcla de yemas y luego añada suavemente la harina con un cernidor (colador fino).
- Separe una cucharada del batido.
- El biscocho debe ser delgado, por lo cual se debe disponer el batido restante en una lata con papel engrasado y espolvoreado con harina. Lleve al horno por 15 minutos a temperatura media (180 °C).
- La cucharada de batido que separó, mézclela con la quinua tostada y hornee delgadas láminas en papel engrasado por 8 o 10 minutos, para formar los crocantes.
- En otro recipiente bata la crema de leche y una cucharada de azúcar hasta obtener una crema espesa. Incorpórela a la quinua previamente cocinada junto con las hojas de cedrón recién picadas y la gelatina ya hidratada. Mezcle estos ingredientes.
- Disponga en moldes pequeños con base de bizcochuelo. Lleve a refrigeración por una hora.
- Para la salsa desgrane las granadas y mezcle las semillas o arilos con un almíbar preparado con una cucharada de azúcar y la misma cantidad de agua con canela.
- Para servir, disponga los crocantes sobre el postre y la salsa de granadas como base.



Consejo:

Si no dispone de granadas, puede utilizar bayas.