



Postre de camote y cacao

Porciones:

Ingredientes	Cantidades	Explicación
Agua Avena integral, molida Camote, cocido, enfriado, refrigerado Dátiles sin semilla, remojados Cacao en polvo Extracto de vainilla Canela en polvo (opcional) Frutos rojos terminación y decoración	250 gramos 25 gramos 300 gramos 150 gramos 25 gramos 10 gramos 3 gramos 200 gramos	<p>Llevar a ebullición el agua, agregar la avena, integrar y cocinar a fuego muy bajo por 2 minutos, reservar para enfriar.</p> <p>Cortar en cubos pequeños el camote, colocarlos en un recipiente alto.</p> <p>Agregar el primer punto (avena) y todos los ingredientes (excepto los frutos rojos) junto al paso anterior.</p> <p>Procesar con ayuda de una licuadora de inmersión hasta su completa integración.</p> <p>Transferir la mezcla a los recipientes de servicio.</p> <p>Moler los frutos rojos para obtener un puré, colocarlo a modo de terminación en los recipientes del punto anterior.</p> <p>Finalmente decorar con frutos rojos enteros.</p> <p>Consumir a la brevedad o refrigerar hasta su presentación.</p>

Observaciones: