MATCHA HOT-CAKES CON SALSA DE DURAZNOS Y ESPUMA DE YOGHURT

PREPARACIÓN

INGREDIENTES:

720 gr Mezcla de hot-cakes

180 gr Salsa de durazno\*

300 gr Duraznos cortados en cuartos

120 gr Espuma de yoghurt\*\*

 5 gr Polvo de durazno\*\*\*

PROCEDIMIENTO:

1. Calentar una sartén a fuego medio con un poco de mantequilla.
2. Verter la mezcla para lograr un hot cake de 10 cm aproximadamente.
3. Cuando empiece a burbujear la masa está lista para voltearse, dar vuelta y continuar con la cocción. Repetir hasta tener 3 piezas de hot-cakes por plato.
4. Pasar los duraznos por un poco de azúcar para que esta quede adherida a la superficie; con un soplete caramelizar el durazno cuidando que no se queme.
5. Ya que estén listas las 3 piezas, colocar en un plato una sobre otra; Agregar un poco de salsa de durazno y añadir la espuma de yoghurt sobre los hot-cakes.
6. Decorar con los duraznos caramelizados

\*MEZCLA PARA HOT-CAKES

INGREDIENTES:

380 gr Harina para hot-cakes

 15 gr Miel de Agave

100 gr Huevo Orgánico

150 ml Leche entera

 50 gr Mantequilla.

 10 gr Vainilla en vaina

 15 gr Polvo de matcha

PROCEDIMIENTO:

1. Derretir la mantequilla.
2. Mezclar los ingredientes secos hasta que estén integrados.
3. Añadir el huevo, la leche, la mantequilla y vainilla.
4. Mezclar hasta obtener un batido homogéneo.

\*\*SALSA DE DURAZNO

INGREDIENTES:

115 gr Durazno

 30 gr Plátano

 25 gr Yoghurt natural estilo griego Oikos

 15 gr Miel de agave

PROCEDIMIENTO:

1. Cortar el plátano y la mitad durazno, congelar por una noche.
2. Moler la mitad del durazno con el plátano y yoghurt hasta que quede integrada la mezcla y sin grumos.
3. Una vez molido, agregar la otra mitad del durazno y azúcar hasta obtener color ámbar.

\*\*\*ESPUMA DE YOGHURT

INGREDIENTES:

 40 gr Crema para batir

 85 gr Yoghurt natural estilo griego Oikos

EQUIPO ESPECIAL:

1 sifón para sacar espuma.

1 carga de CO2 para sifón.

PROCEDIMIENTO:

1. Mezclar el yoghurt con la crema, agregar al sifón, cerrar el sifón y meter la carga.
2. Refrigerar por una hora antes de servir para que la espuma levante bien.