

SEMIFRÍO DE RUSSULA XERAMPELINA ACOMPAÑADO DE MANGO Y TRICHOLOMA TERREUM CARAMELIZADO

Autora: MARÍ AGUT MONFERRER



Ingredientes para 6 personas

- 500 ml. de nata para montar
- 550 gr. de mermelada de Russula xerampelina preparada a razón de 750 gr. de azúcar por kg. de setas
- 4 hojas de gelatina
- 1 mango
- 24 Tricholomas terreum caramelizados
- 6 palos de pincho de madera o cualquier otro material.
- Sirope de Russula xerampelina para decorar

Preparación:

Rehidratar las hojas de gelatina en agua fría.

Calentar la mermelada y deshacer la gelatina en ella, poner a enfriar.

Montar la nata casi del todo, cuando la mermelada esté tibia ir añadiéndola a la nata montada y mezclar bien.

Llenar copas grandes de balón hasta un tercio y refrigerar.

Pelar y cortar el mango en gajos.

Insertar los Tricholomas en los palos de pincho y reservar.
Sacar las copas y pinchar tres gajos de mango en cada una, poner también un pincho de setas.

A la hora de servir salsear con un poco de mermelada de Russula xerampelina por encima del mango para que contraste el color.