



KIWI CON CAFÉ Y NUECES

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

4 kiwis

50 gr de nueces troceadas

100 gr de azúcar

1 cucharada de café soluble

1 copa de cava (125 ml)

ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos, en dados grandes, el kiwi. Los dejamos marinar en el cava durante 6 horas. Una vez transcurrido ese tiempo, los escurrimos.

Ponemos a hervir 50 gr de azúcar con el cava durante 10 minutos.

Añadimos las nueces al azúcar sobre el fuego, removiendo constantemente, hasta que se caramelice. Retiramos del fuego y añadimos el café soluble. Dejamos que enfríe y reservamos.

Colocamos en el plato los dados de kiwi y añadimos la salsa de cava sobre ellos. Terminamos con las nueces caramelizadas por encima.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
35'



DIFICULTAD
3/10



SALUDABLE
10/10