



SABAYÓN DE NARANJA AL JENGIBRE

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 3 unidades de huevo
- 200 ml de zumo de naranja
- 1 unidad de rueda de jengibre fresco
- 10 g de fécula de patata
- 30 g de fructosa
- 50 ml de vino dulce

LA PREPARACIÓN

- Mezcla la fructosa con el zumo de naranja y el jengibre rallado. Calienta hasta darle un hervor y sin dejar de remover para que se disuelva bien.
- Bate las yemas con la fécula en un cuenco hondo y comienza a incorporar el zumo caliente en forma de hilo, mientras batimos continuamente con varilla, emulsionando la mezcla.
- Coloca el cazo a baño María para que cueza suavemente e incorpora el vino en pequeñas cantidades, hasta que la crema tome cierta consistencia.
- Reparte en copas o cuencos pequeños. Sirve enseguida.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 17.4 g	Grasas 4.9 g
Kcal 149	Proteínas 5.5 g