

# “Frutos rojos con sabayón de vino dulce gratinado”



Martín Lippo

Chef y director del proyecto Vakuum y de Nitroschool y asesor gastronómico internacional



## La receta

Junio

### INGREDIENTES:

Fresas, frambuesas, moras, fresas del bosque y grosellas rojas.

### PARA EL SABAYÓN DE VINO DULCE:

- 100grs vino moscatel
- 4 yemas de huevo
- 55grs azúcar
- 50grs nata 35%MG

### ELABORACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes en un bol metálico.

Colocar sobre un baño María.

Batir hasta que se espume y espese.

Colocar como base de un plato.

Agregar los frutos rojos.

Gratinar y servir.



Elaboración: 30 mins / 4 personas

*¡Es tiempo de frutos rojos!*