

Una deliciosa marquesa de parchita

Los domingos son para disfrutar dulces en familia, y en La Mañana le traemos una receta sencilla para el disfrute de un rico postre: Marquesa de Parchita.

Este plato es de fácil preparación y de un sabor que junta el rico amargo del cítrico y el dulce de una masa deliciosa que les enseñaremos a preparar en 10 pasos.

Ingredientes:

3 parchitas grandes

400 mililitros de leche condensada

400 mililitros de leche líquida

30 gramos de maicena

2 paquetes de galletas María (400 gramos)

1 sobre de gelatina con sabor a parchita (20 g)

Preparación:

1) Iniciamos sacando la pulpa de dos de las frutas y reserva la tercera para la cobertura.

2) Se lleva a la licuadora la pulpa por 30 segundos a potencia baja, luego cuela el jugo directamente sobre un recipiente.

3) Vertimos la leche condensada y la mitad de la leche líquida en ese recipiente. Calienta la en olla sin dejar hervir.

4) Mientras se calienta la mezcla disolvemos la maicena con el resto de la leche a temperatura ambiente. Agrega la maicena disuelta a la olla, mezcla y deja que la preparación espese.

5) Con la crema todavía caliente, cubre con una o dos cucharadas el fondo del molde o del recipiente que usarás para hacer la marquesa de parchita. Luego, coloca la primera capa de galletas. Repite estos pasos hasta dejar al menos 2 centímetros libres.

6) Termina con una capa de crema y deja que se enfríe completamente antes de refrigerar.

7) Para la cobertura de la marquesa de parchita, toma la parchita que reservaste y extrae la pulpa. Separa dos cucharadas

de la pulpa y tritura el resto. Cuela el jugo obtenido para retirar las pepitas.

8) Prepara la gelatina según las instrucciones, pero haz las siguientes modificaciones: primero, reduce un poco la cantidad de agua que vas a usar, es decir, si te pide 400 ml de agua, prepara la gelatina con 350 ml. Segundo, sustituye parte de esos 350 ml de agua por el jugo de parchita que obtuviste.

9) Mezcla la gelatina con las dos cucharadas de pulpa de parchita y, una vez integrada, cubre la marquesa con esta preparación. Deja que se enfríe por completo en la nevera para que pueda cuajar bien.

10) Pasadas unas 3-4 horas, la marquesa de parchita estará lista para servir. Disfruta de este exquisito postre y no dudes en dejar tu comentario para contarnos cómo te ha quedado.

La Mañana