

DULCE DE KIWI

DULCE DE KIWI



Cada vez que cae por casa algo de fruta en cantidad y ya madurita siempre me hago la misma pregunta "¿Que puedo hacer esta vez con ella?". Solemos tener a menudo fruta de arboles de casa , a veces fruta nuestra, a veces fruta que nos trae algún familiar, vecino etc. Normalmente suelo hacer mermeladas y repartir por la familia, pero de vez en cuando para variar busco algo diferente, similar en ingredientes pero en otro formato.

En temporada de membrillos, este año pasado, los utilicé para elaborar dulce casero, para mi gusto ideal siempre que lo acompañemos de algún queso que nos guste (en mi caso el cabrales). En temporada de higos, a parte de hacer mermelada y utilizarlos como ingrediente secundario para alguna receta (por ejemplo para añadir a la pizza casera), también me lancé a hacer dulce con el y quedó muy sabroso. Ahora que

han llegado a mis manos una buena cantidad de kiwis me entro la cosa de hacer dulce también con ellos.

Busqué a ver si había alguna receta para echarle un ojo y no encontré ninguna, si para venderlo, pero no como elaborarlo. Así que me dije "bueno, el kiwi es una fruta muy dulce, igual que el higo, así que si con higo se puede, con kiwi también, rebajando un poco de azúcar y buscando una buena manera de componerlo lo lograré".

Tenía dudas de como espesarlo para darle la forma, dado que la gelatina animal en determinadas frutas como los cítricos y el kiwi no consigue el efecto deseado debido a una enzima de estas frutas que rompen con el proceso. Entonces me informé bien y vi que con el agar agar, que es una gelatina vegetal el kiwi no se me resistiría. Al igual que me sirvió con el higo me serviría esta vez. Manos a la obra me dispuse a elaborar basándome en el dulce de higo que había hecho anteriormente y el resultado ha sido esplendido. Si tenéis kiwis maduritos y no sabéis que hacer con ellos, esta es una buena opción.

INGREDIENTES

- 1.200 g de kiwi (sin piel).
- 500 g de azúcar.
- 6 g de agar agar.
- 1 limón.

DE FORMA TRADICIONAL

Vamos a elaborar este dulce de forma muy sencilla. Como vais a ver solo se trata de juntar ingredientes y llevarlos a ebullición. El quid de la cuestión solamente va a ser pillar el punto en el que debemos retirar del fuego la mezcla de manera que cuando enfríe espese correctamente. Haremos hincapié en ello para que salga perfecto a la primera.

ELABORACIÓN

1. Comenzamos pelando los kiwis e introduciendolos dentro de un bol partidos en pedazos hasta obtener la cantidad indicada.
2. Agregamos el azúcar y el limón (este debe estar pelado y sin pepitas). Con la ayuda de una batidora trituramos y mezclamos los ingredientes hasta reducirlos.
3. Llevamos la mezcla en una pota a ebullición a fuego intermedio. Dejamos que cueza durante una hora aproximadamente revolviendo de vez en cuando y después añadimos el agar agar. A partir de aquí la vigilaremos hasta encontrar el punto óptimo en el que debemos retirarla del fuego.
4. Sabremos cuando está listo introduciendo una cuchara en la pota y cogiendo una muestra. La extendemos sobre un plato frío y esperamos a ver como se transforma. Si se empieza a endurecer y queda como gelatina en cuestión de segundos estará listo, sino lo dejamos más tiempo hasta que probando resulte de ese modo. En el momento que consideremos que está perfecto introducimos la mezcla en un molde de silicona, tupperware o el envase que mas nos guste.
5. Al día siguiente ya podemos desmoldar el dulce. Quedará una pieza muy vistosa y succulenta. Esta muy buena si la untamos en rebanadas con algo de mantequilla o queso crema para desayunar, o cortada en dados junto con un poco de queso cabrales como tentempié en cualquier comida o cena. De un modo u otro , acompañado o en solitario os va a encantar.

CON THERMOMIX

Con la ayuda de la thermo hacer este dulce es pan comido. Solo tenemos que introducir ingredientes y programar la maquina. No tenemos que estar pendientes de remover ni de vigilar cual es el punto óptimo. Con los tiempos y temperatura adecuada saldrá una pieza firme .

ELABORACIÓN

1. En primer lugar pelamos todos los kiwis y vamos introduciéndolos en la thermo con la pesa puesta hasta obtener

la cantidad arriba indicada. Agregamos posteriormente el azúcar y el limón (este último pelado, sin pepitas y en trozos). Trituramos todo 15 segundos en velocidad 8.

2. Programamos la thermo 45 minutos en posición varoma y velocidad 3 1/2. En este paso quitamos el cubilete y colocamos el cestillo encima para favorecer la evaporación.
3. Una vez transcurrido el tiempo añadimos el agar agar y volvemos a programar otros 10 minutos en posición varoma y velocidad 3 1/2. Después volcamos la mezcla sobre el molde que hayamos escogido y dejamos que enfríe hasta el día siguiente.
4. Una vez que haya espesado ya podemos desmoldarlo y disfrutarlo a nuestro gusto. Es un dulce ideal para cualquier desayuno o tentempié, si lo acompañamos de un queso rico tiene el éxito asegurado.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>