

POSTRES · VEGETARIANO

Cremoso de boniato con nube de skyr

4 raciones 291 kcal

Ingredientes

CREMOSO DE BONIATO

- **1** boniato (unos 400 gramos)
- **1 cucharadita** de vainilla
- **½ cucharadita** de pimienta de Jamaica molida
- **20 gramos** de mantequilla
- **2 cucharadas** de miel

NUBE DE SKYR

- **250 gramos** de skyr muy frío
- **2 cucharadas** de azúcar glass
- Ralladura de 1/2 naranja

REMATE

- Aceite de oliva rosa Aurelia
- Tierra de galleta (he usado speculoos)
- Unas hojitas de hierbabuena

Elaboración

CREMOSO DE BONIATO

1. Precalentamos la freidora de aire a 200ºC y asamos el boniato durante unos 40 minutos.
2. Aún caliente, sacamos la pulpa y la ponemos en el vaso de la batidora junto con la pimienta de Jamaica, la vainilla, la miel y la mantequilla.
3. Batimos hasta que quede una crema lisa y muy cremosa.
4. La pasamos a un biberón y reservamos en la nevera.

NUBE DE SKYR

5. En un bol ponemos el skyr, el azúcar glass y la ralladura de naranja.
6. Mezclamos bien con unas varillas.
7. Ponemos en una manga pastelera y reservamos en frío hasta que vayamos a usarlo.

MONTAJE

8. Montamos el plato poniendo la crema de boniato en un extremo y extendiendo con una cuchara.
9. En un extremo de la crema, ponemos la nube de skyr y ahuecamos la superficie con una cuchara.
10. Agitamos el aceite rosa Aurelia para potenciar su color y vertemos en hilo fino.
11. Terminamos poniendo la tierra de galleta y las hojitas de albahaca.

POR RACIÓN	9,3 g Proteínas	8,7 g Grasas	46 g Hidratos	3,7 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas para el día a día con Javier Linde

cooknest.app/@recetasconjavier · Instagram @recetasconjavier