



RECETA COCINA

FONDUE DE FRUTAS CON DOS ALIÑOS

CANTIDADES	INGREDIENTES
c/s	Frutas variadas(fresa, melocotón, plátano, mandarina,etc)
c/s	Zumo de limón
c/s	Bombones de chocolate
DIP DE YOGUR:	
	1 PLATANO
	C/S ZUMO DE LIMON
	1 CDA. COC RALLADO
	2 UD YOGUR NATURAL
	2 CDTA. MERMELADA DE ALBARICOQUE
	1 CDA. ALMENDRA PICADA
DIP DE FRAMBUESA	
	200 G FRAMBUESA
	250 G QUESO FRESCO
	2 CDA. NATA LIQUIDA
	2 CDA. JALEA DE GROSELLA

ELABORACION:

1. Hacer mise en place de ingredientes y utensilios.
2. Limpiar la fruta, cortarla en trozos regulares e ir ensartando en las brochetas de madera junto con un bombón. Reservar.
3. Hacer el **dip de yogur:**

Machacar el plátano y rociar con un poco de zumo de limón, se añade el coco rallado, el yogur, la almendra y la mermelada hasta formar una crema. Reservar.

4. Hacer el **dip de frambuesa:**

Machacar las frambuesas con un tenedor y añadir el queso fresco, la nata y la jalea hasta formar una crema.



5. Mojar las brochetas en los dips.