

Granitas

por Myvirtualcook



Granita de Limon

*600cc de Agua
200cc de jugo de limon
200 gr de Azucar*

Granita de Anana

*125 gr de Azucar
450 cc de Agua
25 gr de Jugo de Limon
400 gr de Jugo de Anana (hecho en juguera centrifuga o licuado y luego pasado por tamiz para eliminar el exceso de pulpa)*

Granita de Anana y Marraschino

*100gr de Azucar
25 gr de Jugo de Limon
75 gr de Marraschino
400 cc de Agua
400 gr de Jugo de Anana*

Granita de Melon

*120 gr de Azucar
350 cc de Agua
50 gr de Jugo de Limon
450 gr de Melon (el melon va licuado o procesado, y no se debe pasar por tamiz, ya que su composicion es practicamente toda agua)*

Granita de Frambuesas

*180 gr de Azucar
570 cc de Agua
250 gr de Frambuesas licuadas y pasadas por tamiz*

Granita de Duraznos

*155 gr de Azucar
320 cc de Agua
25 gr de Jugo de Limon
500 gr de Duraznos (pelados y licuados)
Esta granita es de consistencia distinta al resto de las granitas, ya que en la pulpa del durazno asi como la del damasco, la proporcion de agua es menor que en el resto de la fruta.*

Granita de Duraznos y Amaretto

105 gr de Azucar

345 cc de Agua

25 gr de Jugo de Limon

450 gr de Duraznos (pelados y licuados)

75 gr de Amaretto

Granita de Frutillas

150 gr de Azucar

275 cc de Agua

25 gr de Jugo de Limon

550 gr de Frutillas procesadas o licuadas

Otra combinacion que queda muy bien es Frutilla y Tomillo fresco. Al hervir el agua y el azucar, retirar y colocar el tomillo en infusion, dejar enfriar. Colar y proceder como cualquier otra granita.

Granita de Kiwi

160 gr de Azucar

440 cc de Agua

400 gr de Kiwi (pelados, licuados o procesados, y si se desea evitar las semillas, pasar por tamiz)

Granita de Sandia

80 gr de Azucar

150 cc de Agua

20 gr de Jugo de Limon

750 gr de Sandia (licuada o procesada, sin semillas)

Granita de Pomelo Blanco

150 gr de Azucar

420 cc de Agua

30 gr de Jugo de Limon

400 gr de Jugo de Pomelo Blanco

Granita de Pomelo Rosado

115 gr de Azucar

385 cc de Agua

500 gr de Jugo de Pomelo Rosado

Granita de Uva

60 gr de Azucar

340 cc de Agua

600 gr de Uva procesadas “sin semillas”, ya que las semillas al romperse sueltan un sabor un poco amargo

Ideal para acompañar también quesos, ya sea como entrada o como postre. Ej: en la base de una copa chica colocamos cubos pequeños de queso de sabor delicado (sino cubriría x completo el sabor de la uva), sobre este colocamos al granita y por último un poco de miel. Opcional, bastoncitos de pan brioche tostados.