

Receta de chirimoya alegre chilena



Receta de chirimoya alegre chilena

La chirimoya es un fruto originario de la región andina, blanca, **muy delicada y que se oxida con facilidad**, pero que es deliciosa, refrescante y agrídulce.

¿Cómo hacer chirimoya alegre?

La chirimoya **combina muy bien con jugos de cítricos** como naranja o limón, es por eso que el postre de chirimoya alegre es una verdadera delicia para disfrutar bien frío y en verano.

Información Nutricional

Categoría: [Postres Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 300

Vitaminas: A, B1, B9, B12, C

Minerales: Potasio, Calcio, Fósforo

Preparación: 30 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de chirimoya alegre chilena

Ingredientes

- 2 chirimoyas maduras
- 8 naranjas frescas y maduras
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 claras de huevo
- Rodajas de naranja

Preparación

- 1. Almacenar las chirimoyas y las naranjas en el refrigerador desde la noche anterior.
- 2. Limpiar la chirimoyas, pelar la cáscara, separar en gajos y retirar todas las pepas. Reservar.
- 3. Exprimir las naranjas frescas hasta completar 2 tazas de jugo (400 ml). Opcionalmente utilizar jugo natural en caja.
- 4. En un bol mediano batir las claras de huevo añadiendo poco a poco el azúcar hasta que la mezcla alcance punto de merengue o nieve. Reservar.
- 5. Disponer 4 copas anchas y distribuir los gajos de chirimoya, bañarlos con el jugo de naranjas y coronar

con el merengue.

- **6.** Servir la chirimoya alegre inmediatamente y decorar con un trocito de rodaja de naranja fresca.

¿Sabías qué?

La palabra chirimota proviene del quechua “chirimuya” (semillas de frío) **en donde “chiri” significa “frío” y “muya” significa «semillas»**, debido a que esta planta suele crecer de forma nativa en grades alturas y climas helados.

Recomendamos

[Receta de melón con vino](#)

[Mermelada de mosqueta](#)