



LA BIBLIA DE LAS FRUTAS POSTRE VIRALES

Receta 35 • Tuna

La tuna del norte, verde con rubor rojizo y sus puntitos de espinas, y por dentro fucsia como la de los mercados de Jujuy.

Receta 35 • Tuna

La tuna es mi homenaje al Norte. En Salta, Jujuy y Catamarca la venden peladita en los mercados y en las rutas, y quien la probó de chico la reconoce enseguida. La hago con la tuna «colorada»: piel verde con rubor rojo y unos puntitos que imitan las areolas de las espinas, y por dentro fucsia intenso con semillas. Como no existe molde de tuna, te muestro cómo resolverla con un molde de huevo.

Ficha

- **Molde:** molde de silicona de huevo de 8 cm (dos mitades por tuna) y cubetera de semiesferas de 3,5 cm.
- **Rinde:** 6 tunas.
- **Tier y tamaño:** Individual • 8 cm de largo.
- **Tiempo activo:** 1 h 20 min + 45 min al día siguiente.
- **Freezer:** mínimo 6 h.
- **Dificultad:** media.

Ingredientes

Corazón • C2 cremoso de lima (6 semiesferas de 3,5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Jugo de lima	60 ml
Ralladura de 1 lima	—
Huevo	1
Azúcar	50 g
Manteca	35 g
Gelatina sin sabor	1,5 g + 8 ml de agua

Mousse • M2 de tuna colorada con semillas

Ingrediente	Cantidad
Pulpa de tuna colorada procesada y colada (o de pitaya roja congelada)	230 g
Semillas de chía negra hidratadas 10 min en 2 cucharadas de agua	1 cucharada
Azúcar	50 g
Jugo de limón	15 ml
Crema de leche semibatida	250 g
Gelatina sin sabor	10 g + 50 ml de agua fría
Colorante en gel fucsia (solo si la tuna es pálida)	1 gota

Base · B3 crocante de galletitas de vainilla (6 óvalos de 5 × 3,5 cm)

Ingrediente	Cantidad
Galletitas de vainilla molidas	80 g
Manteca derretida	35 g

Piel · P1 terciopelo verde + P4 rubor y areolas

Ingrediente	Cantidad
Manteca de cacao	100 g
Chocolate blanco	100 g
Colorante liposoluble verde	0,8 g
Colorante liposoluble amarillo	0,4 g
Para el rubor: colorante liposoluble rojo + naranja en polvo	1 punta + media punta
Para las areolas: colorante liposoluble marrón y amarillo, y un pincel finito	—

Paso a paso

1. **Corazón.** Curd de lima: huevo, azúcar, jugo y ralladura a baño María hasta 82 °C, gelatina, manteca, mixeado. Semiesferas de 3,5 cm, freezer.
2. **Mousse.** Gelatina disuelta en un poco de pulpa tibia, mezclá con el resto de la pulpa, el azúcar, el limón y la chía hidratada. Sumá la crema semibatida. Tiene que quedar fucsia

furioso.

3. **Armado.** En las 12 mitades del molde de huevo: en 6 hundí el corazón y en las otras 6 cerrá con el óvalo de base. Freezer 6 h y unión de mitades al día siguiente.
4. **Forma de tuna.** La tuna es un huevo, pero con la parte de arriba truncada: tiene una cara chata y un poco hundida (el ombligo, donde estaba la flor). Apoyá la punta ancha del huevo 4 segundos sobre una sartén tibia para aplanarla y hacé con el dedo enguantado un hundido de 2 cm. La otra punta, más fina, queda redonda.
5. **Terciopelo.** Pistola a 35 °C, verde amarillento, dos pasadas.
6. **Rubor.** Con pincel ancho seco, rojo con naranja, cargando en la parte de arriba (la cara chata) y en un costado. Se pierde hacia abajo en el verde.
7. **Areolas.** El detalle que dice «tuna». Con un pincel finito y marrón, pintá puntitos pequeños dispuestos en filas diagonales, cada 1,2 cm, en toda la superficie. Encima de cada puntito, un toque de amarillo mínimo. No pongas espinas: la tuna se come pelada y queda más amable.

La terminación que engaña

El ombligo. Dentro del hundido de arriba, pintá un círculo marrón claro con un borde rojo, y algunas líneas finitas que salen como rayitos. Es la cicatriz de la flor y está en todas las tunas. Para la foto, cortala a lo largo: el fucsia con las semillitas negras y el corazón verde lima en el medio es un golpe de color.

Truco de Marcela: si no conseguís tuna, usá pitaya roja congelada (está en las dietéticas grandes) o frambuesa con un poco de remolacha. Y contale a tu clienta la historia del norte: vende tanto como el sabor.

Para vender

- **Costo aproximado por unidad:** \$2.300.
- **Precio sugerido:** \$9.000–11.000.
- **A quién y cuándo:** clientas del Norte o con raíces nortañas, eventos con temática de Argentina (fiestas patrias, 25 de Mayo, 9 de Julio), mesas regionales, restaurantes de cocina de autor que buscan un postre «con identidad».