

Parfait de Gulab Jamun y Rabri

En la gastronomía india, la combinación precisa de dulzura, fragancia y textura es esencial para alcanzar la perfección sensorial. El **parfait de Gulab Jamun con Rabri** es precisamente un homenaje a esta delicada armonía. La receta reúne dos iconos del repertorio culinario indio: los [Gulab Jamun](#), unas esferas suaves elaboradas con masa enriquecida con leche, fritas cuidadosamente y bañadas en un almíbar aromático, y el **Rabri**, una exquisita reducción de leche dulce condimentada con cardamomo, azafrán y un toque sutil de agua de rosas. El resultado final es un postre elegante, cuya textura cremosa y su sabor intensamente perfumado evoca la esencia más refinada de la cocina hindú.

Ingredientes para el parfait de Gulab Jamun y Rabri

Rabri

- 1 litro de leche entera, de alta calidad
- 1 pizca de hebras de azafrán
- 250 g de azúcar blanco fino
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de cardamomo molido
- 1 cucharadita de agua de rosas
- 1 puñado de almendras
- 1 puñado de pistachos

Gulab Jamun

- 220 g de leche en polvo
- 140 g de harina común
- 1 cucharadita de levadura química

4 cucharadas de mantequilla clarificada (ghee), derretida, más cantidad adicional para freír
100 ml de leche, más cantidad adicional si la masa lo requiere

Almíbar

300 g de azúcar blanco fino
200 ml de agua
2 vainas de cardamomo
1 pizca de hebras de azafrán
Jugo de 1 limón
1 cucharadita de agua de rosas

Decoración

500 ml de nata doble
50 g de azúcar glas
1 puñado de pistachos sin cáscara, picados

Elaboración

Comienza preparando el Rabri. Engrasa ligeramente una olla grande y vierte la leche. Lleva la leche a ebullición y reduce el fuego. Reserva una taza de leche caliente e incorpora el azafrán para infusionar.

Cuando se forme nata, retírala hacia el borde de la olla y sigue removiendo para evitar que se pegue al fondo. Reduce la leche hasta aproximadamente la mitad, unos 30 minutos.

Añade el azúcar, la leche infusionada con azafrán, el cardamomo y el agua de rosas. Reduce hasta un tercio.

Hierve agua en otro recipiente, añade almendras y pistachos por 10 minutos, retira las pieles y pícalos. Integra los frutos secos al Rabri y enfría por dos horas.

Para los [Gulab Jamun](#), mezcla la leche en polvo, harina y

levadura. Añade la mantequilla clarificada derretida y la leche hasta formar una masa sin amasar excesivamente. Cubre y deja reposar 15 minutos.

Prepara el almíbar combinando azúcar, agua, cardamomo, azafrán, jugo de limón y agua de rosas. Cocina hasta obtener una textura ligeramente viscosa y reserva tapado.

Forma pequeñas esferas con la masa y fríe en mantequilla clarificada caliente hasta dorar. Coloca las esferas en el almíbar caliente y deja reposar por 2 horas hasta que dupliquen tamaño.

Bate la nata doble con azúcar glas hasta obtener picos firmes. Incorpora suavemente una porción del Rabri frío.

Emplatado

Arma el parfait en recipientes individuales alternando capas de crema, **Gulab Jamun** y pistachos picados.

Para presentación familiar, utiliza manga pastelera decorando finalmente con pétalos secos de rosa y pistachos.

El **Parfait de Gulab Jamun y Rabri** evocará una travesía sensorial hacia la esencia misma de la cocina india, donde cada bocado constituye un delicado equilibrio entre tradición, sabor y refinamiento.