Helado de plátano al curry



Consejo del chef

Sírvelo como quieras: Si quieres un festival en la mesa, prepara este banana split con plátano, nata montada y unas cerezas confitadas, si quieres contenerte con un poco de chocolate caliente es puro vicio.

Raciones para 2

- ❏ **240 gr** Agua
- ❏ **200 gr** Azúcar
- ❏ **900 gr** Plátano cortado a láminas
- ❏ **1** Cucharadita de curry en polvo
- ❏ **1/2** Cucharadita de cúrcuma molida
- ❏ **240 gr** Leche de soja
- ❏ **240 gr** Leche de coco
- ❏ **2** Cucharaditas de zumo de lima
- ❏ **1** Cucharadita extracto de vainilla líquida o en polvo
- ❏ **1/2** Cucharadita de sal

1. En una cazuela mediana, mezcla el agua y el azúcar y calienta hasta que hierva. Remueve de vez en cuando, hasta que el azúcar se disuelva, y se forme un almíbar. En unos 5 minutos lo tendrás listo. Reduce el fuego.

2. Agrega el plátano cortado, el curry en polvo y la cúrcuma; y deja cocinar hasta que los plátanos se ablanden, tardarás unos 4 minutos. Apaga el fuego. Agrega la leche de soja y la leche de coco y deja enfriar por completo.

3. Transfiere la mezcla a una batidora y agrega el zumo de lima, la vainilla y la sal. Bate muy bien hasta que la mezcla esté bien homogénea; Pasa la mezcla a un recipiente grande y hermético y déjalo enfriar de unas 6 horas mínimo y si es posible toda la noche (si vas a emplear heladera)

4. Coloca la mezcla en la heladera y sigue las instrucciones (cada una tiene un funcionamiento distinto). Congela en un recipiente hermético.

5. Si no dispones de heladera, coloca la crema en un recipiente hermético e introduce en el congelador. Saca la mezcla cada 45 minutos, remueve bien para evitar que la mezcla cristalice y realiza esta operación durante 4-5 horas. (esto es un total de 5 veces)

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/helado-de-platano-al-curry/