Helado de aguacate



Consejo del chef

Puedes servirlo con unos cuantos barquillos para darle un toque final artesanal.

Raciones para 2

- ❏ **250 ml** Leche entera
- ❏ **200 ml** Nata liquida
- ❏ **3** Aguacates grandes
- ❏ **3** Cucharadas de azúcar
- ❏ **3** Cucharaditas de maicena
- ❏ Jugo de lima
- ❏ Un pellizco de sal

1. En un cazo pon la nata y la leche y diluye bien la maicena y el azúcar. Calienta la mezcla a fuego suave y sin dejar de remover hasta que la mezcla espese. Aparta del fuego y deja enfriar.
2. Una vez la mezcla está fría, abre los aguacates por la mitad y extrae la pulpa. Tritura la pulpa junto con el zumo de una lima o de medio limón para evitar que se oxide y mezcla bien con la crema. Bate el conjunto con una batidora de brazo o un robot de cocina.
3. Introduce la crema en un recipiente y tapa con film de manera que el film esté en contacto con la crema y evitando al máximo cualquier escape de aire, así evitarás que se oxide. Opcionalmente puedes introducirla en una bolsa de cierre tipo zip.
4. Déjala enfriar en la nevera un mínimo de 4 horas y preferiblemente toda la noche.
5. Para elaborar el helado sin heladera: pon la crema en un recipiente para congelar e introduce en el congelador, y a cada hora mezcla con espátula o un tenedor para evitar que la mezcla cristalice. Repite la operación de 4 a 5 veces en el espacio de 4 horas.
6. Para elaborar el helado con heladera: introduce la mezcla un mínimo de 4 horas en la nevera. Pasado este tiempo, vierte la mezcla en la heladera, ponla en marcha y deja que el helado vaya adquiriendo consistencia alrededor de 40 minutos.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/helado-de-aguacate/