



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 líquida

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/>

