

Helado de albahaca

COOKING
LOVERS TEKA

Consejo del chef

Si quieres sorprender a tus comensales, sirve en un plato de spaghetti negros.

NOTAS

(*) El paso de blanquear la albahaca es indispensable para conseguir un helado que mantenga el color verde

(**) El baño maría consiste en introducir un recipiente con los ingredientes a cocinar dentro de otro recipiente mayor que contiene agua, éste se lleva al fuego para que el alimento se cocine por medio del agua caliente y no por el calor del horno o del fuego directamente.



Sugerencias de presentación: Este helado combina tanto en postres como en ensaladas. Sirve el helado con una ensalada caprese y triunfarás. En versión dulce puedes servir el helado con unas fresas o melocotones salteados y flambeados en Cointreau y tus comensales fliparán.

Raciones para 2

500 ml Nata mínimo 35% materia grasa

250 ml Leche

150 gr Azúcar

75 gr Hojas de albahaca

6 Yemas de huevo

½ Cucharadita de vainilla

- 1** Separa las hojas de albahaca del tronco. Procede a blanquearlas escaldando en agua hirviendo durante 10 segundos. Extrae las hojas inmediatamente y déjalas en un bol con agua y hielo para que enfríen rápidamente. Cuela y deja secar encima de papel de cocina absorbente. (*)
- 2** En una batidora bate bien los huevos, la nata, la leche, la vainilla y las yemas hasta que quede una mezcla cremosa. Procede a cocer la crema resultante al baño maría (*) a fuego suave hasta que la crema haya espesado.
- 3** Aparta el recipiente del fuego y deja enfriar y luego introduce el bol tapado con film transparente en la nevera. El film debe estar en contacto con la superficie de la crema para evitar que forme una capa.
- 4** Deja en la nevera de 4 a 6 horas y preferiblemente toda la noche para que esté bien frío.
- 5** Una vez la mezcla esté bien fría colócala en la heladera y deja que la crema vaya adquiriendo consistencia de 30 a 40 minutos.
- 6** En caso de no tener heladera dispón la crema en un recipiente apto para congelador e introduce en el congelador, y a cada hora mezcla con un tenedor para evitar que se formen cristales, repite la operación de 4 a 5 veces en el espacio de 4 horas.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/helado-de-albahaca/>

