

RECETAS DE HELADOS



HELADO DE ALBARICOQUE



RINDE

4
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 250 gr. queso crema
- 200 cc. leche entera,
- 100 gr. azúcar en polvo,
- 250 gr. albaricoques en conserva.

PREPARACION

1. **Mezcla la leche** con el queso crema, el azúcar en polvo y 200 gr. de la conserva de albaricoques, triturada. **Bate** hasta que quede una crema espesa y cremosa.
2. Introduce en la heladora y deja que el helado tenga consistencia muy espesa. Añade el resto de la conserva de albaricoques, para darle cierta textura, y acaba de helar. Una vez listo el helado guarda en un envase hermético.
3. Si no tienes máquina heladora, congela la crema hasta que cristalice. Rompe los cristales de hielo batiendo la crema en este momento. Vuelve a helar y batir, repitiendo el proceso varias veces hasta que quede bien cremoso el helado.
4. Sirve esta **receta de helado de albaricoques** formando bolitas en un cuenco helado.

HELADO DE AMARETTO



RINDE

4
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 3 yemas
- 1 taza de azúcar
- 1 lata de leche evaporada
- 2 cucharadas de vainilla
- 1 1/2 tazas de licor de Amaretto
- 1 taza de crema para batir
- 1 taza de almendras tostadas
- 1 tazón de vidrio o metal

PREPARACION

1. Bate las yemas y el azúcar hasta blanquear; reserva, calienta la leche y la vainilla; lleva a hervor, agrega la mezcla de yemas y mueve a fuego lento con una pala de madera hasta que espese un poco.
2. Deja enfriar, Integra el licor de Amaretto y reserva.
3. Bate la crema bien fría hasta que tenga consistencia firme e Integra las almendras a la mezcla anterior.
4. Vierte al tazón y lleva al congelador por 4 horas, ya pasadas bate con una pala de madera y lleva nuevamente al congelador 2 horas más.
5. Bate una vez más y lleva al congelador hasta el día siguiente.
6. Sirve y decora al gusto.

HELADO DE BANANO



RINDE

6 A 8
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 6 bananas
- 200 grs. de azúcar
- 400 c.c. de agua
- 1 cucharada de maicena
- 2 claras batidas a nieve
- Jugo de 1 limón
- 250 grs. de crema de leche

PREPARACION

1. Primero hay que poner el azúcar en una cacerola junto con el agua, llevar a fuego y dejar hervir cinco minutos.
2. Hay que añadir la maicena disuelta en un poquito de agua fría, revolver hasta que espese ligeramente, retirar y dejar enfriar.
3. Se deben pasar las bananas por agua caliente, desmenuzar con un tenedor, agregar el jugo de limón e incorporar a la preparación anterior ya fría.
4. Por último, añadir la crema de leche batida espesa y las claras batidas a punto de nieve.
5. Hay que unir todo muy bien, verter en la heladora o cubeteras y llevar al congelador hasta que tome consistencia.

HELADO DE CANELA



RINDE

6 A 8
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- $\frac{3}{4}$ de taza de crema de leche
- 2 cucharadas de crema agria (crema de leche con 2 gotas de limón)
- 6 huevos
- $\frac{2}{3}$ de taza de azúcar
- 2 tazas de leche
- 1 cucharada de canela molida
- 1 cucharadita de vainilla

PREPARACION

1. Mezclar la crema de leche con la crema agria en un recipiente mediano
2. Dejar reposar a temperatura de ambiente durante 1 hora para que espese ligeramente
3. Colocar los huevos con el azúcar en el tazón de la batidora y batir hasta que tomen un color amarillo pálido. Agregar la leche y la canela y verter todo en una olla. Llevar a punto de hervir (que no hierva) a fuego bajo.
4. Cocinar, moviendo constantemente, hasta que espese y cubra la parte posterior de una cuchara de metal
5. Agregar la vainilla y retirar del fuego. Dejar enfriar
6. Una vez que la crema ha enfriado, incorporar la mezcla de crema de leche con crema agria y mezclar bien
7. Verter en un recipiente y llevar al congelador o a la máquina de hacer helados
8. Si los helados se van hacer en el congelador, batir 2 o 3 veces mientras se endurecen para que resulten más cremosos

HELADO DE CARAMELO



RINDE

6 A 8
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar
- $\frac{3}{4}$ de taza de agua hirviendo
- 2 $\frac{1}{2}$ cucharadita de maicena
- 1 $\frac{3}{4}$ de taza de leche
- 4 cucharadas de azúcar en polvo
- 3 yemas de huevo
- 1 $\frac{3}{4}$ de taza de crema de leche
- Hojas de menta (opcional) para la decoración

PREPARACION

1. Derretir el azúcar en una olla hasta formar un caramelo suave.
2. Agregar el agua hirviendo. Diluir la maicena en $\frac{1}{2}$ taza de leche y agregarlo junto con el resto de la leche al caramelo.
3. Cocinar a fuego lento, moviendo hasta espesar. Dejar enfriar hasta tibio.
4. Batir las yemas hasta bien espesas y agregarlas a la mezcla del caramelo.
5. Regresar al fuego bajo, y cocinar, moviendo, hasta que espese un poco.
6. La mezcla, una vez con las yemas no debe hervir. Dejar enfriar.
7. Batir la crema de leche como para chantilly y agregarle el azúcar en polvo, gradualmente.
8. Seguir batiendo hasta espesa. Agregar, envolviendo a la mezcla del caramelo.
9. Engrasar un molde de pan y forrarlo con papel manteca, film plástico o papel aluminio.
10. Vaciar la preparación del helado en el molde y llevar al congelador hasta que endurezca.
11. Antes de servir, desmoldar y decorar con hojitas de menta

HELADO DE CAFÉ



RINDE

4 a 6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de café instantáneo
- 1 cucharada de agua
- 1 litro de crema para batir
- 100gr de azúcar glass
- Hielos
- Sal de grano

UTENSILIOS

- Bowl de aluminio
- Batidor de globo
- Pala de madera
- Heladera

PREPARACION

1. **Disuelve** el café en el agua y reserva.
2. **Bate** la crema con el azúcar glass hasta que tenga consistencia firme e incorpora el café en forma envolvente.
3. **Vacía** la preparación en la heladera y mueve hasta que espese, (Sigue las instrucciones dadas en el artículo heladera y bolws)
4. **Sirve** el helado inmediatamente.
5. Decora con frambuesas o al gusto; también puedes acompañar con una salsa de fresa.

HELADO DE CAFÉ CON LECHE



RINDE

6 a 8
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

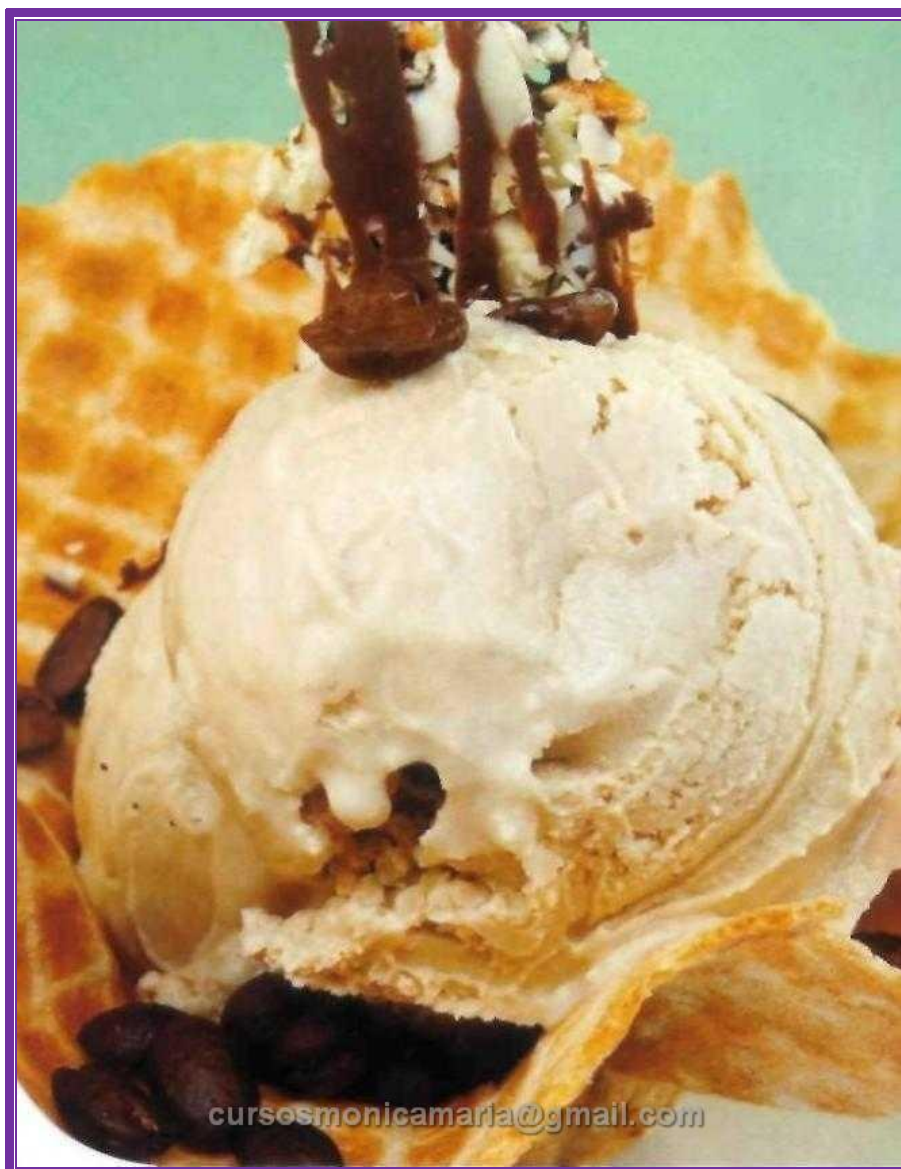
INGREDIENTES

- ½ taza de agua caliente
- 4 cucharaditas de café instantáneo
- 2 tazas de crema de leche bien fría
- 1 lata (14 oz/ 400g) de leche condensada helada

PREPARACION

1. Mezclar el café con el agua hasta que se disuelva. Enfriar
2. Agregar la crema de leche y la leche condensada y batir en la batidora por 7 minutos aproximadamente o hasta que al levantar los batidores estos formen copos no picos.
3. Verter todo en un molde alargado, cubrir y llevar al congelador de 4 a 6 horas o hasta que los helados estén firmes.

HELADO DE CAPUCCINO CON CANELA



RINDE

4 a 6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 3 yemas
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de leche evaporada
- 3 cucharadas de café soluble
- 2 cucharaditas de vainilla
- 500 ml de crema para batir
- 1 tazón de vidrio o de metal

PREPARACION

1. Bate las yemas, la canela y el azúcar hasta blanquear; reserva.
2. Calienta la leche y cuando suelte el hervor agrega el café y la vainilla; disuelve.
3. Agrega la mezcla de yemas y mueve a fuego lento con una pala de madera hasta que espese un poco; deja enfriar.
4. Bate la crema bien fría hasta que tenga consistencia firme e intégrala a la mezcla anterior,
5. Vierte al tazón y lleva al congelador por 2 horas, ya pasadas bate con una pala de madera y lleva nuevamente al congelador 2 horas más.
6. Bate una vez más y lleva al congelador hasta el día siguiente.
7. Sirve sobre una canasta de pasta tulipán y decora al gusto.

HELADO DE CREMA BAILEYS CON TROCITOS DE CHOCOLATE



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 3 yemas
- 1 taza de azúcar
- 1 lata de leche evaporada
- 2 cucharadas de vainilla
- 1 1/2 tazas de crema irlandesa
- 1taza de crema para batir
- 2 barritas de chocolate amargo cortado en trocitos
- 1 tazón de vidrio o de metal

PREPARACION

1. Bate las yemas y el azúcar hasta blanquear; reserva.
2. Calienta la leche y la vainilla y cuando suelte el hervor, agrega la mezcla de yemas y mueve a fuego lento con una pala de madera hasta que espese un poco; deja enfriar. Integra la crema irlandesa (Baileys) y reserva.
3. Bate la crema bien fría hasta que tenga consistencia firme e incorpora el chocolate a la mezcla anterior.
4. Vierte al tazón y lleva al congelador por 2 horas, ya pasadas bate con una pala de madera y lleva nuevamente al congelador 2 horas más.
5. Bate una vez más y lleva al congelador hasta el día siguiente.
6. Sirve, decora al gusto y disfruta al momento.

HELADO DE CEREZA



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 1Kgr. de cerezas
- 2 claras de huevo
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 400 grs. de crema montada
- 2 cucharadas de ron
- 150 grs. de azúcar
- 1 vaso y1/2 de agua

PREPARACION

1. Primero hay que retirar los huesos de las cerezas y tritúralas.
2. Luego hay que preparar un almíbar hirviendo el agua con el azúcar durante 5 minutos .Una vez hecho añade el ron.
3. Hay que poner las claras a punto de nieve e incorporar el almíbar despacio y sin dejar de batir.
4. Añadir las cerezas y el zumo de limón.
5. Remover y agregar la nata mezclándola despacio.
6. Meterlo en el congelador durante unas 5 horas y sacarlo un rato antes de servir.

HELADO DE CIRUELA ROJA



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 500 g. de ciruelas rojas maduras, peladas, deshuesadas y troceadas
- 150-200 g. de azúcar
- zumo de limón al gusto,
- 1 cucharadita de vinagre balsámico,
- 200 c.c. de crema de leche líquida para montar

PREPARACION

1. Triturar las ciruelas junto con el azúcar, el zumo de limón y el balsámico hasta obtener un puré liso. Cubrir con film transparente y meter al frigorífico durante 2 horas.
2. Montar la crema con un poco de azúcar y reservar en el frigorífico.
3. Al cabo de este tiempo, probar el punto de azúcar y de acidez, añadiendo más azúcar si fuera necesario.
4. No hay que olvidar que la mezcla, al helar, pierde dulzor.
5. Mezclar con la crema montada y poner en la heladera durante 15-20 minutos aproximadamente, o hasta que adquiriera la consistencia adecuada.
6. Si no se tiene heladera, proceder como lo he explicado en otras ocasiones.
7. Servir en forma de bolas, acompañado de crema líquida con azúcar, o en cucuruchos.
8. NOTA: El puré obtenido antes de incorporar la crema montada constituye un magnífico coulis para acompañar postres o helados de otro sabor, como por ejemplo de queso o de yogur.

HELADO DE CHOCOLATE



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 750 ml de leche
- Una barra de vainilla de 10 cm.
- 4 yemas de huevo
- 115 g de azúcar granulado
- 225 g de chocolate negro sin leche, cortado a trozos pequeños

INGREDIENTES

1. Calentar la leche con la vainilla en un cazo. Retirar del fuego en cuanto se formen burbujas en la superficie, sin dejar que hierva. Poner la leche en una jarra y reservar aparte.
2. Usando una batidora de mano, batir las yemas de huevo en una ensaladera. Incorporar poco a poco el azúcar y seguir batiendo hasta obtener una masa espesa de color claro.
3. Añadir gradualmente la leche a esta mixtura, batiendo bien después de cada adición. Una vez añadida toda la leche, poner la mixtura en un recipiente a prueba de fuego.
4. Colocar este recipiente sobre una olla con agua hirviendo y añadir el chocolate. Remover a fuego lento hasta que el chocolate se haya fundido.
5. Luego aumentar la intensidad del fuego ligeramente y seguir removiendo la crema de chocolate hasta que se haya espesado y se pegue al dorso de una cuchara de madera.
6. Retirarla del fuego, ponerla en una ensaladera y dejar enfriar, removiendo de vez en cuando para evitar que se forme una película fina en la superficie.
7. Congelar esta crema de chocolate en una heladera, siguiendo las instrucciones del fabricante, o ponerla en un recipiente adecuado para guardarla en el congelador. Dejarla unas tres horas.
8. Retirar del congelador y cortarla en tres trozos de 7,5 cm. Echarlos en un robot de cocina y procesarlos hasta que tengan una consistencia cremosa. Poner de nuevo en el congelador.
9. Repetir este proceso dos o tres veces hasta que la crema tenga una consistencia fina, propia de un helado.

HELADO DE CHOCOLATE BLANCO



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

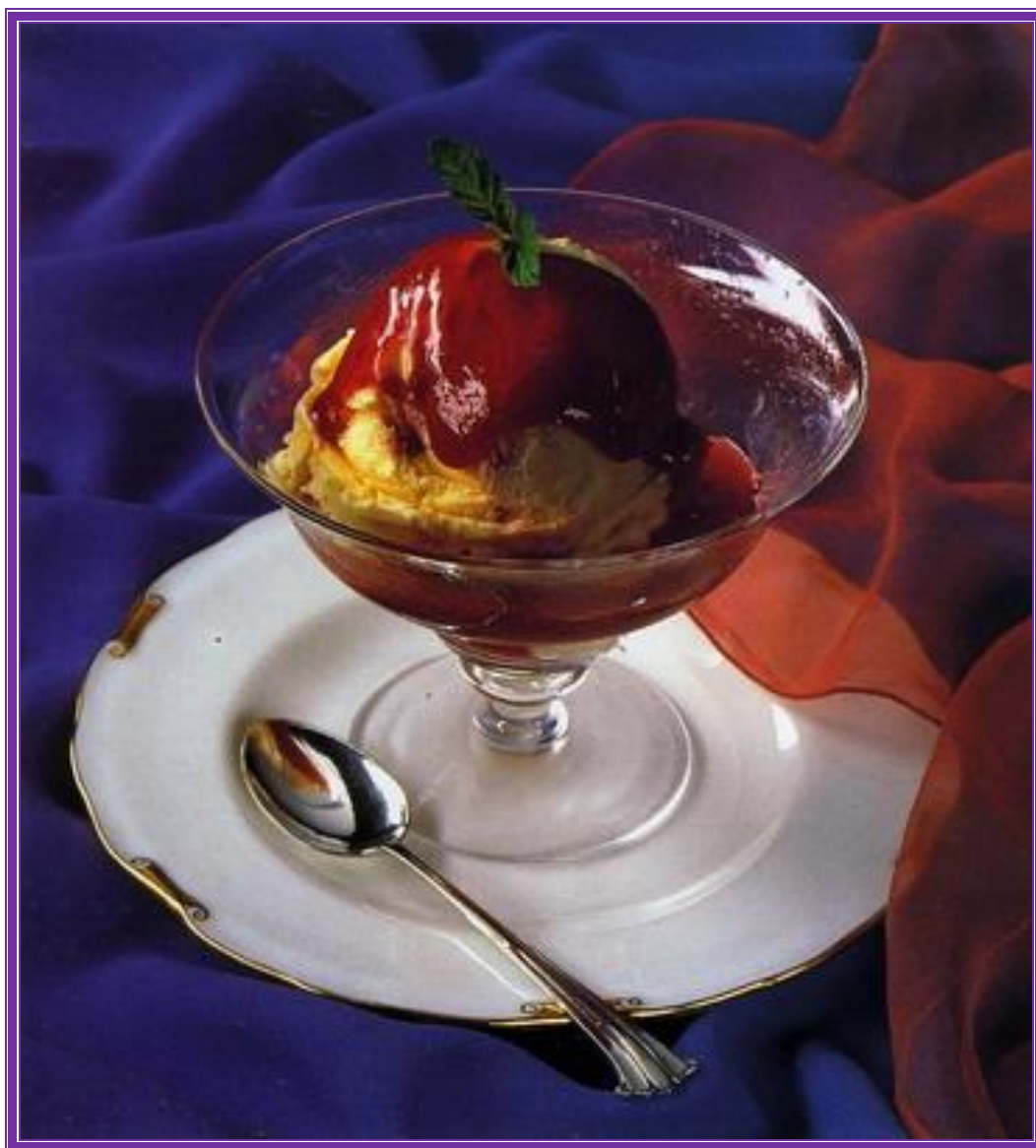
INGREDIENTES

- 150 gramos de chocolate blanco
- 300 gramos de crema de leche
- 1 yogur de sabor a vainilla
- 50 gramos azúcar

INGREDIENTES

1. En una olla echamos la crema de leche y el chocolate blando, calentando hasta que se derrita.
2. Batimos levemente hasta que adquiera una textura adecuada.
3. Añadimos el yogur y también azúcar. Introducimos en el congelador durante 2 horas. Sacaremos y volveremos a batirlo bien.
4. Posteriormente lo dejamos otras 2-3 horas.
5. Es un **helado casero** fácil de hacer y su sabor es increíble.
6. Merece la pena seguir esta receta de helado casero porque te sorprenderá.

HELADO DE CHOCOLATE BLANCO CON SALSA DE FRAMBUESA



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 250 ml de leche
- 475 ml de nata líquida
- 7 yemas de huevo
- 30 ml / 2 cucharadas de azúcar granulado
- 225 g de chocolate blanco de primera calidad cortado a trozos pequeños
- 5 ml / 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Ramitas de menta para decorar

PARA LA SALSA DE FRAMBUESAS

- 275 g de frambuesas en almíbar o 275 g de frambuesas en conserva con poco azúcar
- 10 ml / 2 cucharaditas de jarabe de almíbar
- 15 ml / 1 cucharada de zumo de limón
- 15 ml / 1 cucharada de harina de maíz
- 15 ml / 1 cucharada de agua

PREPARACION

PREPARAR LA SALSA.

1. Pasar las frambuesas con su almíbar por un colador fino.
2. Añadir el jarabe de almíbar, el zumo de limón y la mixtura hecha con la harina de maíz y el agua. (Si se usan frambuesas en conserva, omitir la harina de maíz).
3. Hervir, removiendo, y cocer uno o dos minutos. Verter en una ensaladera, dejar enfriar y guardar en la nevera.
4. Cocer a fuego medio hasta que las natillas se peguen al dorso de una cuchara de madera, y removiendo todo el rato.
5. Retirar el cazo del fuego y añadir el chocolate blanco fundido.
6. Remover hasta incorporarlo del todo.
7. Verter la nata restante en una ensaladera grande.

8. Añadir las natillas calientes, mezclar bien e incorporar la esencia de vainilla.
9. Dejar enfriar, introducir las natillas en una heladera y meter en el congelador siguiendo las instrucciones del fabricante.
10. Cuando la mixtura esté helada, pero sea de consistencia blanda, poner la tercera parte de helado en un recipiente a prueba de frío. Reservar la mitad de la salsa de frambuesa. Esparcir una tercera parte del resto sobre el helado.
11. Cubrir con otra tercera parte del helado y más salsa. Repetir. Jaspear la mixtura con una cuchara. Tapar y guardar en el congelador.
12. Dejar reblandecer el helado unos 15 minutos antes de servirlo, acompañado con la salsa de frambuesa y las ramitas de menta.

PARA 1 LITRO DE HELADO

1. Mezclar en un cazo la leche con 250 ml de nata y hervir.
2. En una ensaladera, mezclar durante dos o tres minutos con la batidora eléctrica de mano las yemas de huevo y el azúcar, hasta obtener una masa espesa y cremosa.
3. Verter poco a poco la leche caliente sobre las yemas y echar todo de nuevo en el cazo.

HELADO DE CHOCOLATE CON CAMELO Y AVELLANAS



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 80 gr de nuez molida
- 80 gr de azúcar
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharada de gelatina sin sabor
- ½ taza de agua
- 2 yemas
- 1 cucharada de vainilla
- 300 ml de leche
- 300 ml de crema

PREPARACION

1. Coloque el azúcar en una ollita a fuego medio, déjela hasta obtener un caramelo de tono cobrizo claro.
2. Agregue la nuez y mueva para que se integre.
3. Vierta la mezcla a una superficie untada con aceite y deje enfriar.
4. Trocéela y muélala hasta que se pulverice, reserve.
5. Hidrate la gelatina en el agua y dilúyala en baño María.
6. Bata las yemas hasta que blanqueen.
7. Caliente la leche y la crema, cuando casi hierva agregue las yemas y la vainilla, mezcle a fuego lento hasta que espese.
8. Retire del fuego. agregue la gelatina y *la* nuez.
9. Vierta a un tazón de acero y congele.
10. Después de una hora, si nota que se comienza a congelarse, bátalo vigorosamente y congele de nuevo.
11. Repita la operación y sírvalo decorado al gusto.

HELADO DE CHOCOLATE CON CHISPAS DE CHOCOLATE



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 2/3 taza de azúcar
- 1/3 taza de cacao en polvo o cocoa
- 3 yemas de huevo, batidas
- 2 2/3 de taza de crema de leche
- 1/3 de taza de chocolate bien picado

PREPARACION

1. 1/3 de taza de chocolate bien picado.
2. En un recipiente de la batidora mezclar el azúcar y la cocoa o polvo de cacao.
3. Agregar las yemas batidas y batir.
4. Agregar la crema de leche gradualmente y continuar batiendo hasta que esté completamente incorporada.
5. Enfriar la mezcla en el congelador durante 2 horas o hasta que esté espeso.
6. Retirar del congelador y agregar el chocolate picado y nuez.
7. Verter todo a un recipiente, tapar y regresar al congelador hasta que el helado esté firme.

HELADO DE CHOCOLATE CROCANTI



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 115 g de chocolate negro sin leche, cortado a trozos pequeños
- 150 ml de leche
- 300 ml de crema de leche doble
- 115 g de mermeladas, a trozos
- 115 g de cerezas a trozos
- 50 g de galletas desmenuzadas
- 30 ml / 2 cucharadas de nueces trituradas

PREPARACION

1. Fundir el chocolate junto con la leche en un cazo a fuego lento, removiendo de vez en cuando.
2. Echar la crema así obtenida en una ensaladera y dejarla enfriar completamente.
3. Batir la crema de leche en otra ensaladera.
4. Incorporar la crema de chocolate, poco a poco, hasta obtener una masa homogénea de consistencia suave y cremosa.
5. Poner esta masa en una heladera y, siguiendo las instrucciones del fabricante, batir hasta casi congelarla.
6. Alternativamente, ponerla en un recipiente apropiado para congelador, congelar hasta que se formen cristales de hielo en los bordes y luego batir enérgicamente hasta convertirla de nuevo en una masa cremosa.
7. Incorporar los mermeladas, las cerezas, las galletas y las nueces trituradas, mezclar y dejar congelar hasta que vuelva a estar firme.
8. Reblandecer el helado a temperatura ambiente 15-20 minutos antes de servirlo en forma de bolas.
9. Poner una galleta de adorno y bañar con salsa de chocolate si se desea.

HELADO DE CHOCOLATE CON FRUTAS Y CARAMELO



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 4 bolas de helado de vainilla y 4 de café
- 2 bananos pequeños maduros
- Nata líquida
- Almendras tostadas

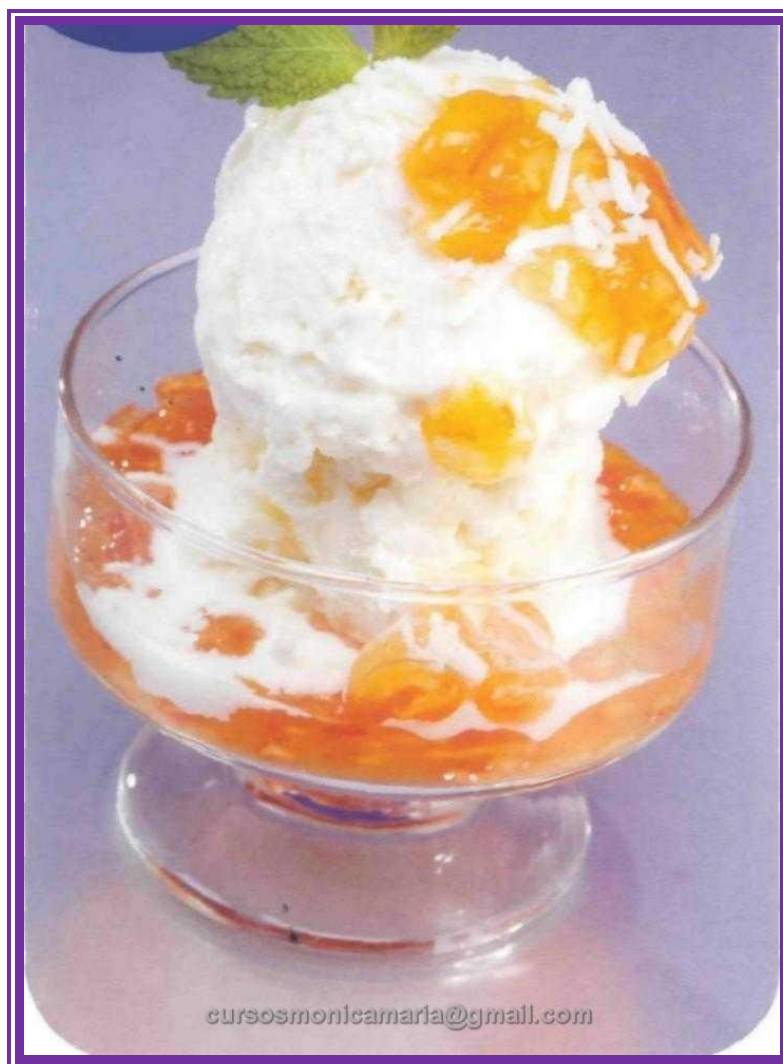
PARA LA SALSA

- 50 g de azúcar moreno
- 120 ml de jarabe de almíbar
- 45 ml / 3 cucharadas de café negro fuerte
- 5 ml / 1 cucharadita de canela molida
- 150 g de chocolate negro sin leche, cortado a trozos pequeños
- 75 ml / 5 cucharadas de nata líquida
- 45 ml / 3 cucharadas de licor aromatizado con café (opcional)

PREPARACION

1. PREPARAR LA SALSA. Poner el azúcar, el almíbar, el café y la canela en un cazo de base ancha. Llevar a ebullición y luego dejar hervir durante unos 5 minutos, removiendo bien la mezcla.
2. Apagar el fuego y añadir el chocolate. Dejarlo fundir, removiendo hasta obtener una masa cremosa y luego incorporar la nata y el licor, si se usa. Dejar enfriar ligeramente la salsa.
3. Si se ha preparado con antelación, recalentarla un poco justo antes de servir.
4. Llenar cuatro copas con una bola de vainilla y una de café en cada una.
5. Pelar los bananos y cortarlos a rodajas finas.
6. Esparcir las rodajitas por encima del helado. Echar la salsa de caramelo por encima de las rodajas y luego coronar cada una de las copas con una generosa ración de nata batida.
7. Espolvorear con trocitos de almendras tostadas y servir enseguida.

HELADO DE COCO CON NARANJA



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 3 yemas
- 1/2 taza de azúcar
- 1 lata de leche evaporada
- 2 cucharadas de vainilla
- 1 lata de crema de coco
- 1 taza de coco rallado
- 1 taza de crema para batir

PARA DECORAR:

- 1 taza de mermelada de naranja
- 1/2 taza de coco rallado
- 1 tazón de vidrio o de metal

PREPARACION

1. Bate las yemas y el azúcar hasta blanquear; reserva.
2. Calienta la leche y la vainilla y cuando suelte el hervor, agrega la mezcla de yemas y mueve a fuego lento, con una pala de madera, hasta que espese un poco; deja enfriar. Integra la crema de coco y el coco rallado. Reserva.
3. Bate la crema bien fría hasta que tenga consistencia firme e integra a la mezcla anterior.
4. Vierte al tazón y lleva al congelador por 2 horas, ya pasadas bate con una pala de madera y lleva nuevamente al congelador 2 horas más.
5. Bate una vez más y lleva al congelador hasta el día siguiente.
6. Sirve en una copa para postre, agrega una cucharada de mermelada de naranja. 1 ó 2 bolas de helado y espolvorea el coco

HELADO DE DURAZNO



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

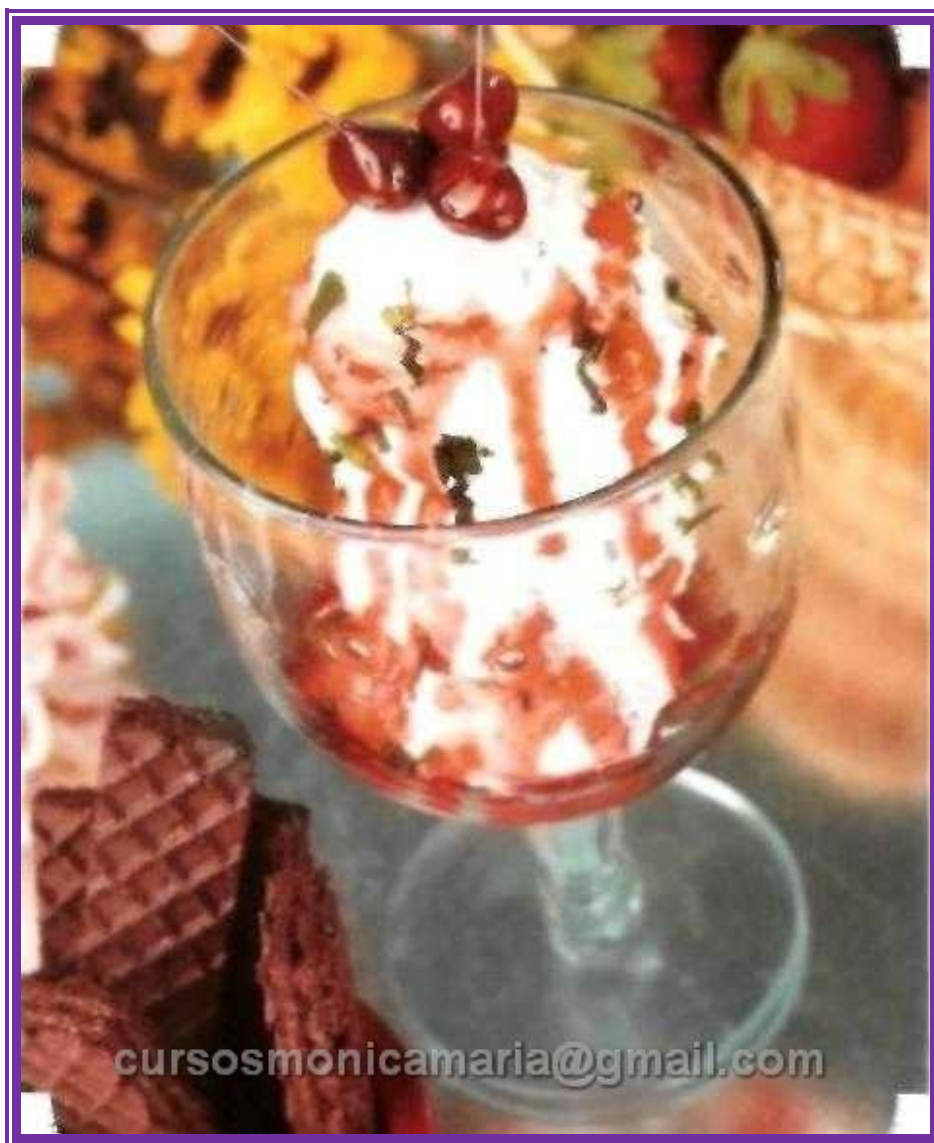
INGREDIENTES

- 2 huevos batidos
- 3 duraznos frescos, pelados, sin pepa y picados, procesados o hechos puré
- 1 taza + 2 cucharadas de azúcar
- 1 ½ de taza de crema de leche
- ½ taza de leche
- ½ cucharadita de vainilla
- Pizca de sal

PREPARACION

1. Mezclar batiendo los huevos y el azúcar en un recipiente hasta que sea una mezcla suave.
2. Agregar el puré de duraznos a los huevos y mezclar.
3. Agregar gradualmente la crema de leche, la leche, la vainilla y la pizca de sal.
4. Verter todo en un recipiente o molde y llevar al congelador hasta que el helado se endurezca.

HELADO DE EUCALIPTO



RINDE

4 a 6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

PARA LA CREMA INGLESA:

- 1 litro de leche
- 200 gr de azúcar
- 6 yemas

PARA EL HELADO DE EUCALIPTO:

- 400 ml de leche
- 700 ml de crema para batir
- 50 gr de hojas de eucalipto frescas
- 4 yemas
- 2 taza de azúcar
- Hielo
- Sal de grano

UTENSILIOS

- Olla de aluminio
- Bowl de aluminio
- Heladera de aluminio
- Batidor de globo
- Pala de Madera

PREPARACION

PARA LA CREMA INGLESA,

1. hierva en la olla la leche con la mitad del azúcar.
2. **Aparte**, bate las yemas con el azúcar restante hasta lograr que cambien de color y enseguida mézclalas en una taza de la leche hervida.
3. **Incorpora** esta preparación a la leche restante y mueve por 1 1/2 minutos, a fuego lento, retira y deja tibia.

PARA EL HELADO,

1. Hierve la leche con la crema y reserva.
2. **Elabora** una infusión (té) de eucalipto en una taza de agua, cuela y reserva.
3. En el bowl mezcla las yemas con el azúcar a punto de listón.
4. **Punto de listón**: se baten las yemas hasta que se forma un hilo suave al levantar el batidor.
5. Mezcla todas las preparaciones anteriores, vierte en la heladera y mueve hasta que espese (sigue las instrucciones dadas en el artículo heladera y bowls)
6. Sirve y decora al gusto.

HELADOS FÁCILES DE DIFERENTES SABORES



RINDE

4 a 6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

BASE PARA HELADOS

- 1 lata (1³/₄ taza) leche evaporada sin diluir
- 1 lata (1 ¹/₄ taza) leche condensada

PREPARACION

Base para Helados:

1. Colocar las latas de leche en el congelador 4 horas mínimo.
 2. Poner el contenido de la lata de leche evaporada en la batidora, en trozos si ya está congelada, y batir hasta que esté bien cremosa.
 3. Verter el contenido de la lata de leche condensada. Batir hasta que esté bien mezclado.
 4. Agregar unas gotas de vainilla para helados de vainilla, o incorporar uno de los siguientes sabores y batir bien. Verter en un recipiente hermético y congelar toda la noche.
- **BANANO:** 1 taza de puré de banano. Banano licuado y colado con 1 cucharadita de jugo de limón.
 - **MANGO:** 1 taza de mango licuado. Pelar, retirar la semilla y licuar.
 - **FRESA:** ³/₄ a 1 taza fresas licuadas.
 - **CHOCOLATE:** 1 taza de fudge de chocolate ya frío.
 - **CAFÉ:** Preparar el helado básico. Agregar, batiendo 3 cucharaditas de café instantáneo diluido en ¹/₄ de taza, frío.
 - **MERENGUE Y TROZOS DE CHOCOLATE:** Al helado básico agregar trozos de merengue y chocolate.

Una vez mezclado con el sabor deseado, poner en un recipiente con tapa y llevar a congelar. Para que los helados estén más cremosos, batirlos 2 a 3 horas antes de servir y regresar al congelador.

HELADO FRITO



RINDE

4 a 6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

BASE PARA HELADOS

- 1 litro de helado de vainilla
- 3 tazas de hojuelas de maíz (corn flakes), trituradas
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 3 claras de huevo
- 2 litros de aceite para freír

PREPARACION

1. Formar bolas con el helado (cada bola de aproximadamente ½ taza).
2. Colocarlas en una placa de horno y congelarlas hasta que estén bien firmes y duras.
3. Mezclar las hojuelas con la canela en un recipiente. Separar.
4. Batir las claras de huevo hasta que estén espumosas.
5. Pasar las bolas de helado por las claras batidas y luego por las hojuelas hasta cubrir completamente el helado. Repetir si fuera necesario.
6. Llevar a congelar las bolas de helado, nuevamente durante 3 horas.
7. Calentar el aceite en una sartén honda. El aceite debe estar bien caliente.
8. Colocar la bola de helado en una espumadera e introducirla en el aceite.
9. Freír 1 ó 2 bolas por vez rápidamente hasta que estén doradas por todos lados.
10. Retirar rápidamente y colocar sobre papel absorbente
11. Servir inmediatamente

HELADO DE FRESA



INGREDIENTES:

- 500 ml de leche de soja
- 500 gr de fresas
- 150 gr de azúcar moreno
- 6 yemas de huevo
- Vainilla en polvo
- Manteca de cacao (opcional)

PREPARACION

1. Se coloca al fuego la leche con la vainilla, y se calienta sin llegar a hervir.
2. En un recipiente aparte se baten las yemas con el azúcar hasta que estén espesas y espumosas (también se puede endulzar con sirope o miel).
3. Se añade entonces la mitad de la leche caliente a la mezcla de las yemas, y se remueve. Es importante que la leche no esté demasiado caliente, para que no cuajen las yemas.
4. Entonces se vierte la mezcla de las yemas con el resto de la leche al fuego, y se coloca a fuego lento, removiendo con una cuchara de madera.
5. Al cabo de unos minutos, se volverá una mezcla ligeramente espesa, que dejará una marca en la cuchara.
6. Se añade un trozo de manteca de cacao rallado si se desea cuando esté tibio (le dará más cremosidad al helado). Se retira y se deja enfriar.
7. Aparte, se trituran las fresas cortadas a trozos con una batidora. Se añade a la mezcla ya fría, y se coloca en una heladera para hacer el helado.
8. Cuando esté hecho se coloca en el congelador en un recipiente de plástico.
9. A la hora de servir, se pueden hacer bolas y acompañar con pistachos crudos pelados.
10. Este helado se hace a partir de una base de helado de vainilla. A partir de esta base se puede hacer prácticamente cualquier helado, solo hace falta añadirle el ingrediente que le dará el sabor al final (chocolate, frambuesa, yogur, pistacho, turrón,). Es cuestión de imaginación.
11. La verdad es que tener una heladera facilita mucho el proceso. Es una inversión que vale la pena, ya que los helados caseros no tienen nada que envidiar a los comerciales y son más sanos.

HELADO DE HIGO



RINDE

4 a 6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 400 gramos de higos enteros
- 300 mililitros de leche
- 300 gramos de azúcar
- 700 mililitros de crema de leche o nata
- 25 mililitros de licor de cerezas amargas.

PREPARACION

1. En primer lugar tomamos los higos, les quitamos exteriormente los pinchos que tienen con la ayuda de unos guantes de cocina, los pelamos, los abrimos y les quitamos las pepitas abundantes que tengan.
2. A continuación los metemos en una batidora eléctrica de cocina y los hacemos puré hasta que obtengamos 200 gramos que reservaremos en un bol de cocina
3. En un cazo de cocina al fuego ponemos a hervir la leche con el azúcar y lo dejamos enfriar. Ahora nos queda mezclar el puré de higos con la leche y pasar todo por un colador fino de cocina o un chino
4. Depositamos nuestra mezcla en un tetabrick de cocina rectangular, lo metemos en el congelador de nuestro frigorífico para que se hiele y cuando veamos que comienza a helarse le vamos añadiendo la crema de leche o la nata hasta que acabemos totalmente de echarla toda sobre él
5. Para terminar dejamos que se hiele nuestro helado de higo chumbo y le echamos por encima el licor de cerezas amargas para adornarlo y servirlo a nuestra mesa

HELADO DE LECHE CONDENSADA



RINDE

4 a 6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 1 L. de nata para batir.
- 1 Lata de leche condensada (395gr.)
- 1 Paquete galletas Oreo de chocolate.
- 1 Paquete galletas Oreo de vanilla.
- Nueces ó almendras en trocitos, gotitas de chocolate, pasas y/o cualquier otro ingrediente que te apetezca añadirle

PREPARACION

1. Se bate la nata con la batidora hasta que esté firme, cuando esté lista se toma una paleta y con movimientos envolventes se le mezcla la leche condensada, posteriormente se enriquece añadiéndole las galletas desmenuzadas en trocitos, almendras, gotitas de chocolate y los ingredientes extra que te apetezcan,
2. Se adorna con trocitos de almendras y gotitas de chocolate.
3. Se congela al menos por 6 horas.
4. Es un postre rápido y fácil de preparar que encanta a los niños y adultos.
5. Deberá pasarse del congelador a la nevera al menos media hora antes de servirse.

HELADO DE LIMON



RINDE

4 a 6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 6 limones
- 250 gr. de leche condensada
- 250 gr. de nata

PREPARACION

1. Exprimimos los limones y rallamos la piel del limón.
2. Montamos la nata sin azúcar hasta que adquiera un poco de consistencia.
3. Mezclamos el zumo de limón y la leche condensada con una batidora.
4. En un molde de cristal mezclamos la nata con el zumo de limón y la leche condensada.
5. Distribuimos los trocitos de piel de limón rayada e introducimos en el congelador.
6. Dejamos que se congele durante 5 horas.

HELADO DE LIMON CON GALLETAS



RINDE

4 a 6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 6 limones
- Galletas María
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada

PREPARACION

1. Este **helado de limón** se hace de una manera muy sencilla.
2. En primer lugar exprimimos los zumos y luego lo echamos en la licuadora, donde también echaremos la leche condensada y la leche evaporada.
3. Después simplemente **lo licuamos todo**.
4. En un molde para el helado, vamos colocando una capa de galletas María y otra de la mezcla que acabamos de licuar, de manera que quede un helado por capas.
5. Luego lo dejamos en el congelador un par de horas y se puede consumir.
6. Es un helado sabroso y muy intenso en cuanto a sabor.

HELADO DE MANGO



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- Pulpa de mango 300 g
- Jugo de limón ½
- Azúcar impalpable 150 g
- Crema de leche 300 g

PREPARACION

1. Colocar dentro de un bol la pulpa de mango junto con el jugo de limón y el azúcar impalpable. Mezclar.
2. Batir la crema de leche a $\frac{3}{4}$ punto e incorporar a la pulpa de mango con espátula de goma realizando movimientos envolventes.
3. Colocar la preparación dentro de una fuente de vidrio y llevar al freezer para que tome consistencia.
4. Retirar del freezer cada media hora y procesar para que los cristales de hielo vayan disminuyendo.
5. Volver a llevar al freezer hasta 15 minutos antes de servir.

HELADO DE MAMEY



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 4 tazas de pulpa de mamey
- 3 tazas de leche o yoghurt
- 6 cucharadas de azúcar
- Pizca de sal
- ½ cucharada de gelatina sin sabor
- 1 /3 de taza de agua fría
- 1 canasta de chocolate
- 1 espiral de tulipán
- Salsa de fresa, naranja y zapote al gusto
- Hojas de menta para decorar

PREPARACION

1. Licue los primeros cuatro ingredientes y reserve.
2. Hidrate la gelatina sin sabor en el agua fría y fúndala en baño María o en el microondas.
3. incorpórela a lo licuado. Mezcle todo perfectamente.
4. Coloque en un recipiente de aluminio y métalo al congelador
5. Cuando empiece a cuajar repita la operación de tres a cinco veces, deje cuajar perfectamente.
6. Sirva el helado en la canasta de chocolate, acompañelo con salsa de naranja, fresa y zapote, decórelo con la espiral de tulipán y hojas de menta.

HELADO DE MANZANA Y MIEL



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 250 gr. de puré de manzanas cocidas
- 500 cc. de leche
- 2 cdas de azúcar
- 150 gr. de miel de abejas
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 7 gr. de gelatina sin sabor
- 100 gr. de crema de leche

PREPARACION

1. Colocar en el vaso de la licuadora el puré de manzanas frío, añadir la leche a temperatura ambiente, el azúcar, la miel, la esencia de vainilla, la gelatina diluida y la crema de leche líquida.
2. Licuar a velocidad máxima durante 30 segundos, verter en cubeteras o heladora eléctrica, llevar al congelador, a frío máximo, hasta que la preparación tome punto de helado.
3. Bajar a temperatura normal y reservar el helado en el congelador.
4. **PARA SERVIR:** Colocar una porción de puré de manzana mezclado con almendras tostadas, en una copa alta, cubrir con una porción de helado de manzanas y miel y otra de puré de manzanas.
5. Terminar con una bocha de helado decorada con una cereza.

HELADO DE MARACUYA



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- ½ taza de leche condensada
- 1 taza de leche
- ½ a 1/3 de taza de pulpa de maracuyá (fruto de la pasión)

SALSA DE MARACUYÁ:

- ½ taza de pulpa de maracuyá (que tenga algunas semillas)
- Azúcar al gusto
- ½ taza de agua
- 2 cucharaditas de maicena
- 2 cucharadas de licor de naranja o mandarina

PREPARACION

1. Mezclar en un recipiente la leche condensada y la leche.
2. Agregar, mezclando, la pulpa de maracuyá. Si es necesario agregarle más azúcar.
3. Verter en un recipiente con tapa y llevar al congelador hasta que la mezcla esté firme.
4. Batir el helado cada ½ hora durante el proceso de congelación.
5. Servir en copas y bañar con salsa de Maracuyá.
6. Decorar con barquillos.

SALSA DE MARACUYÁ:

1. Mezclar el azúcar con el agua y la maicena en una olla pequeña.
2. Llevar al fuego lento, moviendo constantemente hasta que la mezcla empiece a espesarse.
3. Agregar la pulpa de maracuyá y llevar a hervir a fuego lento sin dejar de mover durante 1 a 2 minutos.
4. Retirar del fuego, enfriar ligeramente y agregar el licor. Servir encima de los helados.

HELADO DE MERMELADA DE DURAZNOS



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 300 gr. de mermelada de duraznos
- 2 cdas de leche en polvo entera
- 600 cc. de leche
- 7 gr. de gelatina en polvo sin sabor
- 100 gr. de crema de leche
- 1 cdita de esencia de vainilla

PREPARACION

1. Licuar la mermelada con la leche en polvo, la leche y la gelatina en polvo sin sabor diluida en un poco de agua caliente,
2. Retirar de la licuadora, incorporar la crema de leche sin batir, perfumar con la esencia de vainilla y verter en cubeteras o en heladora eléctrica.
3. Llevar al congelador a frío máximo hasta obtener el punto de helado.
4. Si se desea un helado espuma, agregar 2 claras batidas a nieve con 1 cuchara de azúcar

HELADO DE MELÓN



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 300 gramos de melón
- 150 gramos de azúcar
- 50 gramos de leche
- 200 gramos de nata
- 1 cucharada de limón

PREPARACION

1. **Trituramos el melón** y durante el proceso lo mezclaremos con el azúcar y el zumo de limón.
2. Después iremos añadiendo poco a poco la nata y la leche.
3. Batir muy bien hasta que esté homogéneo.
4. **Introducir en el congelador** y cada 45 minutos lo batimos nuevamente, así hasta 4 veces.
5. El helado se puede adornar con unas fresas o cualquier fruta que te guste, porque le irá bien.

HELADO DE MIEL



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 1 litro de leche
- 300 gr. Miel
- 8 Yemas de huevo
- 200 gr. de nata montada

PREPARACION

1. Se calienta la leche hasta que hierva y se añade la miel poco a poco hasta que se disuelva.
2. Se retira la mezcla del fuego y se agregan las yemas de huevo batidas.
3. Se cuece a fuego suave sin parar de mover hasta que espese.
4. Se coloca el recipiente con la crema, dentro de otro con agua, removiendo hasta que enfríe.
5. Se añade la nata montada mezclando con cuidado. Se vierte en un molde muy frío y se congela

HELADO DE MIEL Y NUECES



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 70 g (2 ½ oz) de nueces, pecanas o nueces de Brasil
- 150 g (4 oz) de chocolate semidulce, picado
- 4 huevos, separados
- ½ taza de miel
- 1 ½ taza de crema de leche
- 1 cucharadita de vainilla

PREPARACION

1. Precalentar el horno a 325°F (170°C). Colocar las nueces o pecanas en una bandeja y llevar al horno hasta que se tuesten y doren ligeramente.
2. Retirar del horno y picar en trozos grandes. Forrar una bandeja de horno con papel aluminio y extender los trozos de nueces.
3. Derretir el chocolate en baño maría a fuego medio (el agua de la olla inferior no debe tocar la olla donde está el chocolate) y una vez derretido verterlo encima de los trozos de nuez.
4. Llevar la bandeja al congelador hasta que endurezcan. Partir en trozos medianos.
5. Forrar un molde cuadrado de 20 x 20 cm (8 x 8 pulgadas) con papel aluminio.
6. Batir las yemas hasta que estén de color amarillo claro. Agregar la miel y continuar batiendo. Reservar.
7. En otro recipiente batir las claras a punto de nieve (como para merengue). Reservar.
8. Batir la crema de leche con la vainilla en un tercer recipiente hasta que esté espesa (como para chantilly) y reservar.
9. Agregar la crema batida a las claras batidas con movimientos envolventes.
10. Agregar luego las yemas a la mezcla de claras y crema, también con movimientos envolventes.
11. Por último agregar las nueces cubiertas con el chocolate. Verter todo al molde forrado con el papel aluminio.
12. Tapar y llevar al congelador por 8 horas o hasta el día siguiente.
13. Para servir, desmoldar sobre una fuente y retirar el papel aluminio.

HELADO DE MORA



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 250 gr. de moras
- 6 cucharadas de azúcar
- 200 cc. de crema de leche
- 1 clara

PREPARACION

1. Lavar las Frutillas, quitarles los tronquitos y las hojas, filetearlas en láminas finas, colocarlas en un bol y espolvorear con azúcar.
2. Dejar reposar 30 minutos para que se maceren.
3. Luego, pisarlas con un tenedor o procesar para deshacerlas un poco, reservar.
4. Batir la crema de leche a medio punto y mezclarla con la clara previamente batida a punto nieve.
5. Luego, incorporar las Frutillas, revolviendo en forma envolvente.
6. Verter la preparación en un bol o cubeteras hasta que esté bien firme.

HELADO DE MOKA



INGREDIENTES

- 2 cucharadas de café frío
- 200 gramos de leche
- 3 bolas de helado de vainilla
- Hielo
- Galletas con trozos de chocolate

PREPARACION

1. **Echamos el café en la batidora** y encima agregamos la leche.
2. A continuación echamos todos los ingredientes y batimos muy bien.
3. Cuando obtengamos la textura que queremos, entonces lo servimos en un vaso largo o el que te apetezca.
4. Una bola de vainilla la dejamos para decorar el vaso y también ponemos unas galletas con trozos de chocolate, para darle un toque mucho más sabroso a este rico helado, que puede ser un postre muy bueno y recomendable.

HELADO DE NARANJA



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 1 ½ litro de leche
- 100 gr de fruta confitada (naranja, higo. Limón) finamente picada
- 4 yemas
- 100 gr de azúcar
- Esencia de naranja a\ gusto
- 1/2 cucharada de gelatina sin sabor
- 1/3 de taza de agua fría
- 2 canastas de tulipán
- Salsa de fresa y de naranja *al gusto para decorar*

PREPARACION

1. Caliente la leche hasta que empiece a hervir, reserve.
2. Bata las yemas con el azúcar. agregue poco a poco la leche, añada la esencia de naranja y mezcle.
3. Hidrate la gelatina en el agua y fúndala en microondas o en baño María.
4. Intégrela a la mezcla anterior y mezcle todo perfectamente.
5. Vierta a un recipiente de aluminio. congélelo.
6. Cuando empiece a cuajar, repita esta operación 3 a 5 veces, deje cuajar perfectamente,
7. Sirva el helado en canastas de tulipán. decore con salsa de fresa y naranja.

HELADO DE NATA CON DURAZNO



RINDE

4
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 1taza de nata
- 3/4 de taza de azucar glass
- 2 tazas de crema para batir
- 1 lata de duraznos en almíbar, cortados en cubitos
- 2 cucharadas de vainilla
- 1 tazón de vidrio o de metal

PREPARACION

1. Bate la nata y el azúcar glass hasta integrar: reserva.
2. Bate la crema bien fría hasta que quede firme. Agrega la mezcla anterior y los duraznos.
3. Vierte al tazón y lleva al congelador por 4 horas, ya pasadas bate con una pala de madera y lleva nuevamente al congelador 2 horas más.
4. Bate una vez mas y lleva al congelador hasta el día siguiente.
5. Sirve y decora al gusto.

HELADO DE NUECES CON CARAMELO



RINDE

4
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 2 tazas de crema de leche
- 3 claras de huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de nueces, picadas en trozos
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar granulada (para hacer caramelo)
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar molida

PREPARACION

1. Colocar el azúcar granulada en una olla pequeña y llevarla a fuego medio sin revolver, hasta que el azúcar se disuelva y esté color caramelo claro.
2. Agregar inmediatamente las nueces y revolver para que se cubran de caramelo.
3. Verter las nueces con el caramelo en una placa de horno engrasada o en una plancha de silicona y dejar que enfríe completamente
4. Una vez fría despedazar el caramelo en trocitos pequeños y medianos
5. Forrar un molde alargado con papel encerado o film plástico.
6. Batir las claras a punto de nieve y agregar gradualmente el azúcar molida
7. Batir la crema de leche en un recipiente aparte hasta que estén espesas y mezclar con las claras en forma envolvente. Agregar la esencia de vainilla
8. Verter en el molde forrado una capa de la crema y luego otra capa de caramelo. Continuar alternando las capas hasta terminar con el caramelo
9. Llevar al congelador durante 8 horas
10. Para servir, desmoldar y cortar en tajadas. Decorar encima con chocolate rallado

HELADO DE NUEZ MOZCADA



RINDE

4
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 1 ½ litros (6 tazas) de leche
- 6 yemas
- 3 tazas de azúcar
- 2 claras de huevo
- 2 cucharadas de azúcar para las claras
- ¾ - 1 cucharada de nuez moscada molida, aproximadamente (al gusto)
- ½ litro de crema de leche, batida
- 3 tazas de azúcar para el caramelo
- ¾ taza de agua
- 3 cucharaditas de glucosa o miel
- ¼ de cucharadita de crémor tártaro

SALSA DE ESPECIES

- ½ taza de azúcar
- 1 cucharada de maicena
- 1 taza de agua
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal
- ½ cucharadita de ralladura de limón
- Sal
- Canela
- Clavo
- Nuez Moscada
- 1 cucharada de jugo de limón

PREPARACION

1. Batir las yemas con el azúcar hasta que espesen y se vuelvan de un color amarillo claro.
2. Colocar la leche con la nuez moscada en una olla y llevar a hervir. Retirar del fuego y agregar la leche gradualmente a las yemas, mezclando bien. Regresar al fuego y continuar moviendo hasta que espese. La mezcla no debe hervir. Se sabe que está listo cuando se pasa el dedo por el revés de la cuchara y queda marcado).
3. Retirar del fuego y dejar enfriar. También se puede preparar a baño maría.
4. Batir las claras a punto de nieve e incorporarle el azúcar gradualmente. Mezclar las claras con la crema en forma envolvente. Agregar, luego, la crema batida.
5. Verter todo en un recipiente de vidrio o plástico y llevar al congelador hasta que esté duro. Formar bolas con el helado y mantenerlas congeladas hasta el momento de usar.
6. Antes de servir, colocar el azúcar con el agua y la glucosa en una olla y llevar al fuego bajo hasta que el azúcar se derrita. Agregar el crémor y dejar que tome color caramelo. Retirar del fuego y dejar reposar 1 minuto. Aceitar ligeramente la parte posterior de un cucharón de sopa.
7. Tomando el cucharón con una mano, con la otra mano tomar un tenedor e introducirlo en el caramelo. Hacer hilos con el tenedor sobre el cucharón formando como una telaraña. Debe formarse como una caja de caramelo con la forma del cucharón. Retirar la caja cuando el caramelo haya endurecido y enfriar.
8. Repetir el procedimiento para hacer las otras cajas.
9. Servir una bola de helado y colocar una caja de caramelo encima.
10. Servir con Salsa de Especies alrededor.

SALSA DE ESPECIES:

1. Hervir el azúcar con la maicena y el agua hasta espesar. Agregar la mantequilla, ralladura de limón y las especias. Cuando la mezcla esté espesa agregar el jugo de limón.
2. Enfriar y luego refrigerar.

HELADO DE PAPAYA



RINDE

4
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 700 cc. de leche
- 200 gr. de azúcar
- 300 gr. de papaya pelada y sin semilla
- 1 cda de postre de gelatina sin sabor
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 200 cc. de crema de leche

PREPARACION

1. Licuar la leche, el azúcar, las papayas, la gelatina diluida, la esencia y la crema durante 15 segundos
2. Verter en cubeteras o heladora eléctrica y llevar al congelador a frío máximo hasta que tome punto de helado, cada media hora revolver para que no se cristalice
3. Servir solo o en copas con salsa de chocolate al coñac

HELADO DE PIÑA



RINDE

4
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

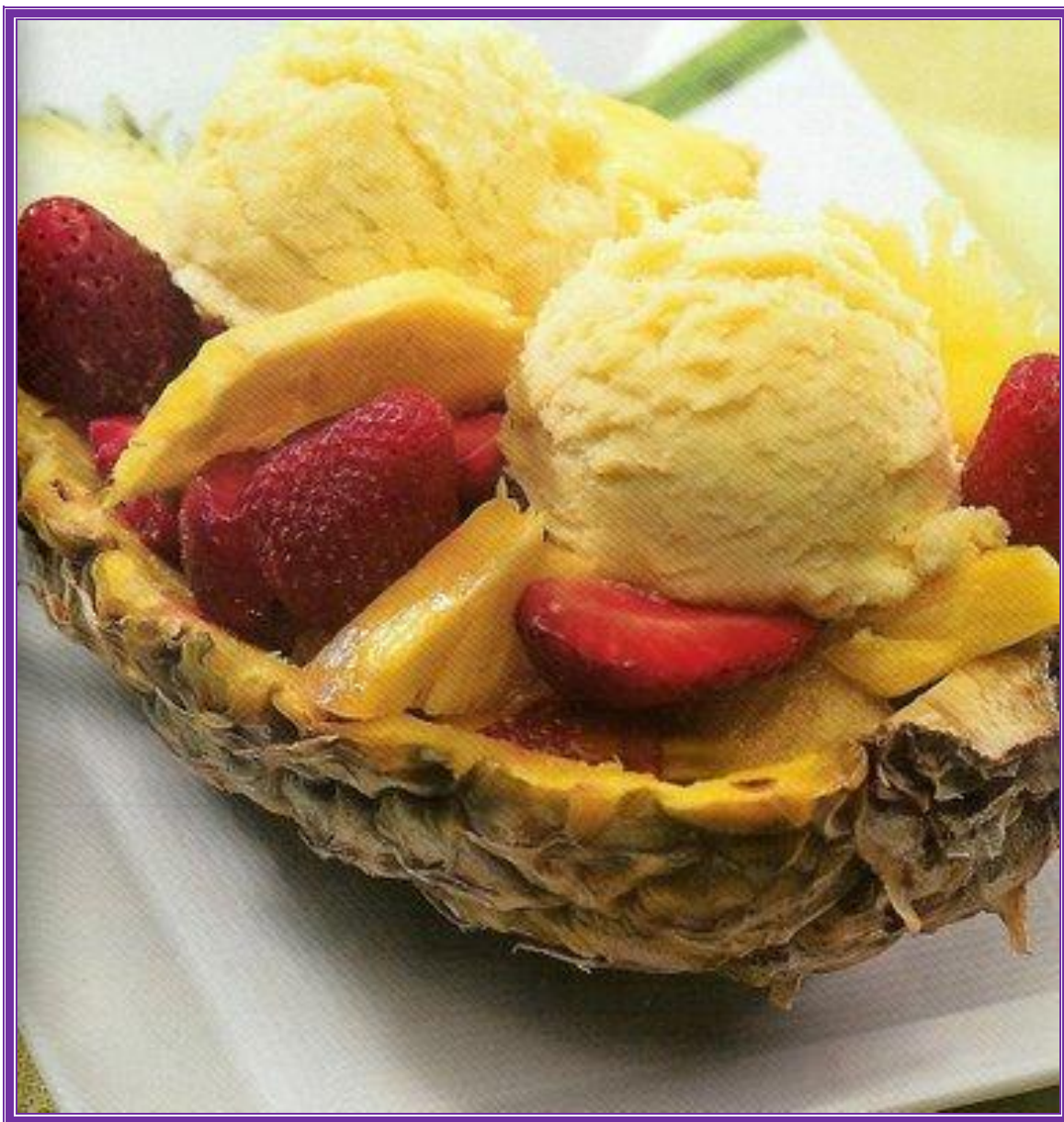
INGREDIENTES

- 200 gramos de agua
- 100 gramos de azúcar granulada
- 2 limas
- 500 gramos de piña fresca

PREPARACION

1. En una olla preparamos el almíbar con el agua y el azúcar, dejando calentar todo y que se disuelva bien.
2. Por otro lado trituramos la piña con el zumo de las limas.
3. Mezclar el almíbar con el **puré de piña** y zumo de limas, hasta que quede compacto.
4. Dejar enfriar durante el tiempo que sea necesario e introducir en el congelador.
5. Consumir cuando tenga la textura deseada, seguramente después de al menos **2-3 horas**.

HELADO DE PIÑA COLADA



RINDE

4
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 1 bote pequeño de leche condensada
- 1 lata de 400 gr. de piña en su jugo
- 200 gr. de nata montada
- 50 gr. de coco rallado
- 1 copita de ron blanco

PREPARACION

1. En la batidora de vaso ponemos la piña con su jugo y la leche condensada, trituramos hasta conseguir un puré.
2. Lo añadimos a la nata montada, poco a poco, incorporamos el coco y por último vertemos, muy despacio, la copita de ron.
3. Ponemos la mezcla en un recipiente de plástico con tapa y lo llevamos al congelador durante dos horas.
4. Pasado este tiempo, sacamos de congelador y le damos unas vueltas de modo que no se cristalice la crema.
5. Repetimos esta operación dos veces más y dejamos en el congelador.
6. Para servirlo hay que sacarlo media hora antes.

HELADO DE PISTACHE



RINDE

4 a 6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

25 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 1 litro de leche
- 200gr de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 6 yemas
- 300 gr de pistache pelado
- Color vegetal liquido verde al gusto
- Hielos
- Sal de grano

UTENSILIOS:

- Olla de aluminio
- Pala de madera
- Heladera

PREPARACION

1. **Para** lograr una crema inglesa, hierva en la olla la leche con la mitad del azúcar y la vainilla.
2. **Aparte**, bate las yemas con el azúcar restante, hasta blanquear y enseguida mézclalas en una taza de la leche hervida.
3. **Incorpora** esta preparación a la leche restante y mueve vigorosamente por 1 1/2 minutos, a fuego lento, retira y deja tibiar.
4. **Nota:** Es importante que al final de la preparación de la crema inglesa, la dejes a fuego lento y que esta no hierva, porque las yemas se pueden cocer.
5. **Enseguida**, vierte la mezcla en la heladera, agrega los pistaches y mueve hasta que espese. (Sigue las instrucciones dadas en el artículo heladera y bolws)
6. Sirve de inmediato en canastitas de Tulipán y decora con salsa de chocolate o al gusto.

HELADO DE QUESO CON CHISPAS DE CHOCOLATE



RINDE

4
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 150 gr de queso fresco
- 90 gr de queso crema
- 3/4 de taza de azúcar glass
- 2 tazas de crema para batir
- 1 lata de duraznos en almíbar, cortados en cubitos
- 2 cucharadas de vainilla
- 1 tazón de vidrio o de metal

PREPARACION

1. Licua los quesos, el azúcar y la leche; reserva.
2. Bate la crema bien tibia hasta que tenga consistencia firme e intégrala a la mezcla anterior; agrega las chispas y mueve.
3. Vierte al tazón y lleva al congelador por 4 horas, bate con una pala de madera y lleva nuevamente al congelador 2 horas más.
4. Bate una vez más y lleva al congelador hasta el día siguiente.
5. Sirve, decora al gusto y disfruta al momento.

HELADO DE QUESO CON ZARZAMORA



RINDE

6 a 8
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 1 litro de leche
- 200 gr de azúcar
- 6 yemas
- 300 gr de queso doble crema
- 300 gr de queso crema
- 400 gr de zarzamoras picadas
- Hielos
- Sal de grano

UTENSILIOS:

- 1 olla de aluminio
- Pala de Madera
- Heladera

PREPARACION

1. **Para** lograr una crema inglesa, hierva en la olla la leche con la mitad del azúcar.
2. **Aparte**, bate las yemas con el azúcar restante, hasta lograr que cambien de color y enseguida mézclalas en una taza de la leche hervida.
3. **Incorpora** esta preparación a la leche restante y mueve por 1 1/2 minutos, a fuego lento, retira y deja tibiar.
4. Enseguida, licua los quesos con una taza de crema inglesa e incorpóralos a la crema inglesa restante.
5. **Vierte** la mezcla en la heladera, agrégale las zarzamoras y mueve hasta que espese (Sigue las instrucciones dadas en el artículo heladera y bolws)

HELADO DE RON Y PASAS



RINDE

6 a 8
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 1 1/2 vasos de leche
- 1 rama de vainilla
- 1 huevo
- 2 yemas de huevo
- 100 gr. de azúcar
- 1 1/2 vasos de crema de leche
- 100 gr. de pasas
- 3 cucharadas de ron negro

PREPARACION

1. Verter la leche en una cazuela con la vainilla. Antes de hervir retirarla del fuego y dejarla 15 minutos y quitar la vainilla.
2. Batir el huevo con las yemas y el azúcar hasta que la mezcla esté cremosa.
3. Poner la leche en un bol, verter la mezcla de huevo y mezclar.
4. Colocar el bol sobre una olla medio llena de agua a punto de hervir.
5. Cocer sin dejar de remover hasta que la mezcla quede espesa.
6. Retirar el bol, taparlo con papel transparente y dejar que se enfríe.
7. Montar la crema e incorporarla a la crema.
8. Poner las pasas en un bol, verter el ron y dejar macerar durante una hora.
9. Incorporar las pasas a la mezcla anterior.
10. Verter en un recipiente y congelarla una hora.
11. Batir y tapar, congelar durante 2 horas más.

HELADO DE ROSAS



RINDE

4 a 6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 1/2 tazas de azúcar
- 1 vaso de licor de frutillas
- Flor de pétalos de rosas (muchos)
- 1/2 lt crema de leche
- 5 yemas de huevo
- 1/8 gr. De azúcar en terrón
- 1/4 tazas de leche
- Crema chantilly para adornar
- 1/2 taza de agua
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla

PREPARACION

1. Se prepara un jarabe con terrones de azúcar y el agua.
2. Se retira el jarabe del fuego y se hace una infusión con los pétalos de rosa y la vainilla, cubriéndolos y dejándolos una hora en reposo.
3. Se retiran los pétalos de rosa.
4. Entretanto se baten las yemas de los huevos y se agrega encima de la infusión junto con el jarabe.
5. Luego se coloca toda la mezcla en una cacerola y se pone a fuego mediano batiendo sin cesar hasta que hierva.
6. Se deja enfriar sin dejar de batir.
7. Se trabaja la crema, añadiéndole poco a poco la leche, después se le agrega la crema y el licor a la mezcla fría.
8. Se hiela y se sirve en copas individuales, adornando con crema chantilly.
9. Sobre cada copa se presentará una rosa fresca con una o dos hojas.

HELADO DE SOYA CON NUECES



RINDE

4 a 6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

PARA EL HELADO:

- 750 grs. soya.
- 300 grs. azúcar.
- 4 huevos medianos
- 3 yemas.
- 1 vaina de vainilla.
- 150 grs. de nata.
- (3 claras y 60 grs. de azúcar).

PARA LAS NUECES:

- 250 c.c. de leche de soja.
- 6 cucharadas de miel.
- 125 grs. de nueces.
- 6 cucharadas de ron.

PREPARACION

1. Cocinar al baño María los 250 c.c. de leche de soja, la miel, las nueces y el ron hasta que se evapore toda la soja. Luego enfriar.
2. En otro baño María poner todos los ingredientes del helado (menos las claras con los 60 grs. de azúcar), batir hasta que se espese y cocinen las yemas.
3. Reemplazar el agua caliente por agua fría, agregar las claras previamente batidas con el azúcar y la mitad de las nueces bien molidas.
4. Colocar la mezcla en un recipiente plástico cerrado en el congelador, dejarlo enfriar batiéndolo varias veces antes que se congele.
5. **CONSEJO: Servir el helado rociado con el resto de la pasta de nueces sin moler y ron a gusto. Para los menos decididos a probar cosas nuevas, en lugar de leche de soja pueden usar la de vaca.**

HELADO DE TÉ Y CREMA



RINDE

6 a 8
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 2 tazas de agua
- 1 cda de té
- 200 gr. de azúcar
- 1 sobre de gelatina sin sabor
- Jugo de 1/2 limón
- 300 gr. de crema de leche
- 2 claras a punto de nieve
- Para acompañar:
- Ensalada de frutas

PREPARACION

1. Preparar el té y dejarlo entibiar, en una cacerolita batir las yemas con el azúcar hasta que se vean esponjosas, agregar el té tibio, mezclar bien, llevar a fuego suave y revolver constantemente hasta que espese ligeramente, retirar antes de que hierva e inmediatamente añadir la gelatina disuelta en agua fría.
2. Mezclar bien y antes de que la preparación se enfríe totalmente agregar la crema de leche batida espesa, mezclada a las claras batidas a punto de nieve.
3. Unir bien, rociar con jugo de limón y volcar en la heladora, o cubeteras, llevar al congelador hasta que tome punto de helado.
4. Este helado se sirve en copas rodeado de ensalada de frutas.

HELADO DE TEQUILA



RINDE

6 a 8
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 2 1/3 taza agua
- 1/2 taza zumo de limón
- 3/4 taza cointreau
- 2/3 taza tequila
- 2 ud. clara de huevo

PREPARACION

1. Mezclamos todo menos las claras de huevo y congelamos.
2. Cuando esté congelado, pasamos por la batidora y le agregamos en forma envolvente las claras batidas a punto de turrón.
3. Se lleva de nuevo al congelador.
4. Si tienes aparato de hacer helados, no le pongas las claras.

HELADO DE TURRON



RINDE

4 a 6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 3 yemas
- 725 gr de azúcar
- 7 cucharada de vainilla ;
- 2 litro de crema para batir
- 1/2 turrón de picado

UTENSILIOS:

- 1 bowl de aluminio
- Batidor de globo
- Pala de madera

PREPARACION

1. **Bate** las yemas con el azúcar y la vainilla, hasta que espese.
2. **Aparte**, bate la crema e incorpórala a la preparación anterior junto con los turrónes.
3. **Coloca** la mezcla en el bowl y congela durante 4 horas.
4. **Retira** del congelador
5. **Bate** la preparación con la pala de madera y vuelve a congelar por 2 horas más.
6. **Retira** del congelador, mezcla nuevamente y vuelve a congelar; así hasta lograr la consistencia deseada.
7. **Por último**, deja congelar todo un día para obtener el helado.
8. **Sirve** en tejas de almendras y si lo deseas, cubre con chocolate fundido

HELADO DE UVAS



RINDE

4 a 6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 1 kilo uva (desgranadas),
- 300 gramos azúcar,
- hierbabuena, al gusto
- 1 unidad zumo de limón,
- 3 unidades clara de huevo,
- 3 gotas colorante alimenticio verde,
- 1 taza Agua

PREPARACION

1. Lavar las uvas muy bien y dejarlas en un colador un rato para que escurran bien.
2. Extraerles el zumo, bien con una licuadora o pasándolas por un pasapurés y a continuación por el chino; añadir el zumo de limón
3. Poner el agua y el azúcar en un cazo y preparar un almíbar a punto de hebra floja; retirar del fuego y cuando esté frío añadir el zumo de uva y las gotas de colorante, mezclando bien con una varilla.
4. Poner en un cuenco profundo y meterlo en el congelador.
5. Antes de que se solidifique, batir con la varilla y añadir las claras a punto de nieve.
6. Volver a llevar al congelador y batir varias veces durante el proceso.
7. Servir en copas, en forma de bolas y adornado con una ramita de hierbabuena.

HELADO DE VAINILLA



RINDE

4 a 6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 1/2 litro de leche entera
- 4 yemas de huevo
- 125 grs. de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

PREPARACION

1. Hervimos la leche con la vainilla y batimos las yemas con el azúcar hasta obtener una mezcla blanquecina, sin dejar de remover para que no se corte echamos un tercio de la leche sobre las yemas mezclamos bien y añadimos el resto de la leche.
2. Ponemos la mezcla otra vez al fuego pero muy bajo y seguimos removiendo hasta obtener la consistencia adecuada.
3. Dejamos enfriar y metemos en la heladera durante unos 45 minutos para que tome cuerpo.
4. Para adornar le puedes colocar nueces picadas.

RECETA BÁSICA CON MAICENA

- 3 cucharadas de maicena
- 1 l de leche
- 1 rama de vainilla
- 3 yemas
- 250 g de azúcar molida
- 3 claras batidas en punto de nieve

PREPARACION

1. Disolver la maicena en un poco de leche.
2. Hervir en una cacerola la leche restante junto con la vainilla, agregar la fécula disuelta, dejar hervir y espesar la crema removiendo en forma continua con cuchara de madera.
3. Batir en un bol las yemas con 200 g de azúcar hasta obtener una preparación espumosa.
4. Incorporar a las claras batidas los 50 g de azúcar restante. Incorporar la leche a las yemas y, por último, las claras.
5. Distribuir en moldes y llevar al freezer.

RECETA BÁSICA CON GELATINA

- 4 yemas
- 250 g de azúcar molida
- 1/ 2 l de leche
- 1 cucharadita de gelatina en polvo sin sabor
- 400 g de crema de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 4 claras batidas en punto de nieve

PREPARACION

1. Batir en un bol las yemas con el azúcar hasta lograr una preparación espumosa y reservar.
2. Disolver la gelatina en la leche, colocar en un recipiente, agregar las yemas reservadas, mezclar, colocar en una cacerola y cocinar a fuego lento removiendo en forma continua con cuchara de madera.
3. Cuando la crema cubre la superficie de la cuchara, retirar, colar, perfumar con la vainilla y dejar entibiar.
4. Batir la crema de leche hasta espesar.
5. Incorporar a la crema de vainilla y, por último, agregar las claras.
6. Distribuir en un molde, llevar al freezer, a la 1/2 hora batir un poco y volver a la heladera.

HELADO DE VAINILLA CON ESPECIAS



RINDE

4 a 6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

LECHE

- 2 tazas de leche
- 2 trozos de canela en rama
- ½ cucharadita de jengibre (kion) fresco, pelado y machacado
- 4 clavos de olor
- 1 cucharadita de canela molida
- ½ cucharadita de nuez moscada

CREMA:

- 8 yemas de huevo, ligeramente mezcladas
- 1 de taza de azúcar
- 1 $\frac{3}{4}$ de taza de leche evaporada o crema de leche ligera
- Esencia de vainilla al gusto

PREPARACION**LECHE:**

1. Colocar todos los ingredientes de la leche en una olla y llevarlo a fuego lento durante 30 minutos.
2. Retirar del fuego, tapar y dejar enfriar.
3. Colar la leche por un colador muy fino. Reservar.

CREMA:

1. Calentar la crema de leche, la vainilla y la leche colada en baño maría.
 2. El agua de la olla debe estar a punto de hervir y no debe tocar la olla o recipiente de arriba).
 3. Agregar las yemas, batiendo con el batidor de globo.
 4. Cocinar, moviendo lentamente hasta que la crema espese.
 5. Retirar del fuego y enfriar.
- Verter en un recipiente, tapar y llevar al congelador durante 6 horas.
 - Batir el helado 3 a 4 veces durante el proceso de congelación.
 - Antes de servir, pasar el helado durante 20 minutos al refrigerador, para que se ablande.
 - **Opcional:** Decorar con rulos de chocolate

HELADO DE VAINILLA FRANCESA



RINDE

6 a 8
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 1 ½ taza de azúcar
- 8 yemas
- 2 cucharaditas de vainilla
- 2 tazas de crema de leche
- 2 ½ tazas de leche evaporada sin diluir
- 1 cucharada de mantequilla

PREPARACION

1. Poner en una olla la leche evaporada y llevar al fuego hasta tibia.
2. Batir las yemas hasta espesas y agregar el azúcar gradualmente.
3. Retirar la leche del fuego y agregarla gradualmente a las yemas, batiendo.
4. Regresar todo a la olla y llevar a fuego lento y mover hasta que desaparezca la espuma. Agregar mantequilla y mezclar.
5. Retirar del fuego justo antes que comience a hervir (no debe hervir).
6. Verter en un bol, dejar que enfríe y llevarlo al congelador hasta que esté helado.
7. Batir la crema de leche hasta espesa, como para chantilly y mezclar envolviendo con la crema del congelador.
8. Volver a llevar al freezer por 8 horas.

HELADO DE VAINILLA Y CANELA



RINDE

6 a 8
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

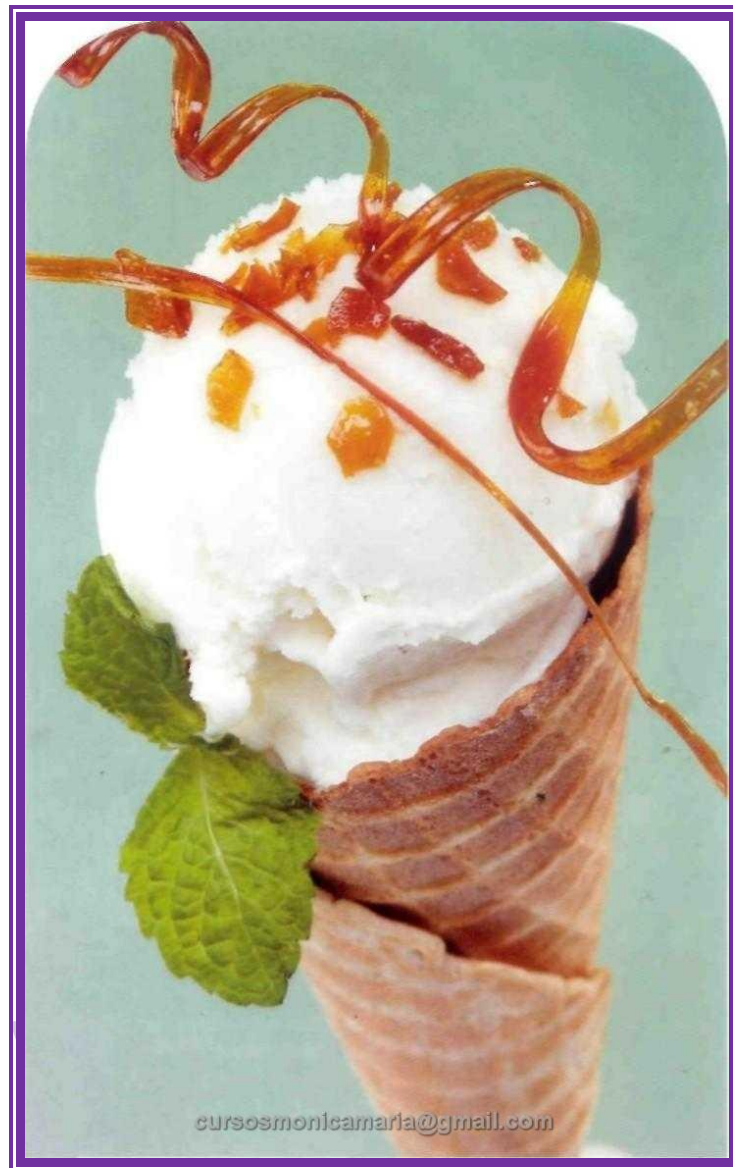
- 1 taza de miel de maple
- 2 estrellas de anís
- 2 tazas de leche
- ½ taza de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- ¼ de cucharadita de cardamomo molido
- 1 raja de canela
- 6 yemas de huevo
- 2 tazas de crema

PREPARACION

1. Mezcla la miel, anís y lo pone a baño maría por 15 minutos, retírala del fuego, déjala enfriar y resérvala.
2. Pon a hervir a fuego medio la leche con azúcar, vaina de vainilla, cardamomo y canela.
3. Aparte bate las yemas hasta que blanqueen, luego agrega media taza de leche y continúa batiendo, regrese esta mezcla a la leche, déjala en el fuego y muévela con una cuchara de madera.
4. Cuela la mezcla y déjala enfriar.
5. Aparte bate la crema hasta que espese e incorpórala a la mezcla de la leche ya fría, mezcla bien y luego a congelar.

HELADO DE YOGHURT

CON CARAMELO



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 2 tazas de azúcar
- ½ litro de yogurt natural
- 1/2 taza de azúcar glass
- 500 ml de crema para batir
- Aceite para engrasar
- 1 tazón de vidrio ó de metal
- 1 charola

PREPARACION

1. Calienta el azúcar sin dejar de mover hasta obtener un caramelo cobrizo claro.
2. Deja enfriar sobre una charola untada con aceite y cuando este frio tritúralo con el rodillo.
3. Mezcla el yogurt y el azúcar; reserva.
4. Bate la crema bien fría hasta que tengas consistencia firme e intégrala a la mezcla anterior con el caramelo triturado.
5. Vierte al tazón y lleva al congelador por 2 horas, bate con una pala de madera y lleva nuevamente al congelador 2 horas más.
6. Bate una vez más y lleva al congelador hasta el día siguiente.
7. Sirve y decora al gusto.

HELADO GRANIZADO



RINDE

6
porciones

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

20 minutos +
congelación

INGREDIENTES

- 4 yemas
- 4 claras
- 1 taza de azúcar
- 3 tazas de leche
- 1 taza de crema de leche
- 1cdta de esencia de vainilla
- 2cdas de fécula
- 150grs de chocolate picado o pastillas de chocolate

PREPARACION

1. Poner en una cacerola las yemas, la fécula, el azúcar.
2. Agregar la leche de a poco y revolviendo. Llevar al fuego hasta que espese, luego retirar y dejar enfriar bien. Batir la crema de leche hasta espesar y agregar a la preparación anterior, ya fría.
3. Batir las claras con dos cucharadas de azúcar a punto de merengue.
4. Incorporar la crema al merengue en forma suave.
5. Agregar la vainilla y el chocolate picado. Verter en recipientes apropiados y llevar al congelador.

CASATTAS



INGREDIENTES

- 1/2 kg. de helado de crema
- 1/2 kg. de helado de chocolate
- 300 gr. de crema de leche
- 150 gr. de azúcar impalpable
- 1/2 cdita de esencia de vainilla
- 100 gr. de frutas abrillantadas
- 1 plancha de pionono
- 2 cdas de praliné

PREPARACION

1. Forrar un molde para casattas con la plancha de pionono, cubrir el fondo y las paredes con helado de chocolate, colocar en el centro la crema chantilly mezclada con las frutas, terminar de rellenar con el helado de crema, esta operación debe realizarse rápidamente.
2. Llevar el molde al congelador dos o tres horas o hasta que esté firme.
3. En el momento de servir, desmoldar sobre una fuente fría, cortar en porciones, cubrir con salsa de chocolate y salpicar con praliné.

BANANA SPLIT



INGREDIENTES

- 6 plátanos pequeños
- 200 g fresones
- 1/2 litro de helado fresa
- 1/2 litro de helado chocolate
- 1/2 litro de helado vainilla
- Sirope fresa
- Nata montada

PREPARACION

1. Primero limpiamos bien los fresones. Pelamos los plátanos y los partimos a lo largo por la mitad. En cada plato ponemos dos trozos de plátano.
 2. Luego formamos 6 bolas de helado de cada tipo y las colocamos entre los trozos de plátano.
 3. Decoramos con 4 o 5 fresones y nata montada cada plato y rociamos con un poco de sirope
- **El truco para que no se les caiga la banana a los costados es ponerles en los extremos unos palillos siempre dejando una abertura en el medio.**
 - **También si somos muy golosos y queremos tener una muy buena presentación es bueno bañar nuestra preparación con cobertura de chocolate en forma de zig- zag.**

PUERCOESPIN

FINO HELADO DE VAINILLA CON CUBIERTA DE BIZCOCHO Y CHOCOLATE



INGREDIENTES

HELADO:

- 1 ½ taza de azúcar
- 8 yemas
- 2 cucharaditas de vainilla
- 2 tazas de crema de leche
- 2 ½ tazas de leche evaporada sin diluir
- 1 cucharada de mantequilla

BIZCOCHO:

- 6 huevos
- 2/3 taza de azúcar
- ¼ taza de harina preparada
- ¼ taza de almidón
- ½ cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de vainilla
- 3 cucharadas de mantequilla derretida
- 3 cucharadas de mantequilla derretida

FUDGE DE CHOCOLATE:

- 1 ¾ taza de leche evaporada
- 1 lata (397 g / 1 1/4 taza) de leche condensada
- ½ taza de chocolate semi-dulce en trozos
- 4 cucharadas de cocoa (cacao en polvo)
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de almendras, peladas y tostadas, cortadas a lo largo
- 1 cucharada de mantequilla

PREPARACION**HELADO:**

1. Colocar en una olla la leche evaporada y llevar al fuego hasta tibia.
2. Batir las yemas hasta espesas y agregar el azúcar gradualmente.
3. Retirar la leche del fuego y agregarla gradualmente a las yemas, batiendo. Regresar todo a la olla y llevar a fuego lento. Mover hasta que desaparezca la espuma. Agregar mantequilla y mezclar.
4. Retirar del fuego justo antes que comience a hervir (no debe hervir). Verter en un bol, dejar que enfríe y llevarlo al congelador hasta que esté helado.
5. Batir la crema de leche hasta espesa, como para chantilly y mezclar envolviendo con la crema del congelador. Volver a llevar al freezer por 8 horas.

BIZCOCHO:

1. Batir las claras ligeramente, agregar las yemas y seguir batiendo. Añadir el azúcar y batir por 20 min. aproximadamente.
2. Bajar la velocidad y agregar el almidón, la harina, la sal, el polvo de hornear, la mantequilla derretida y la vainilla. Mezclar bien y verter en una placa de horno para enrollado, previamente forrado con papel enmantequillado y enharinado. Llevar al horno 400 °F (200 °C) por 12 a 15 min.
3. Retirar del horno, voltear sobre lienzo enharinado en una superficie plana y sacar el papel.
4. Forrar un bol con film plástico o papel aluminio (para poder desmoldar con más facilidad). Cortar el bizcocho y forrar los costados y base del bol.
5. Rellenar el centro con el helado y volver a tapar con bizcocho. Presionar y regresar al congelador.

FUDGE DE CHOCOLATE:

1. Derretir el chocolate y mezclarlo con las leches y el azúcar.
2. Diluir la cocoa en agua caliente y pasarla por colador.
3. Poner todo en una olla grande a hervir, moviendo constantemente, hasta que espese y se vea el fondo de la olla.
4. Agregar mantequilla. Enfriar.
5. Dos horas antes de servir desmoldar el helado en una fuente redonda y cubrirlo todo con fudge de chocolate.
6. Incrustarle las almendras tostadas encima, para que parezca un puercoespín.