

Batido de Yogur, Azafrán y Cardamomo



Ingredientes

Azúcar moreno: 100 g

Yogurt griego: 200 g

Hebras de azafrán: Cantidad necesaria

Pistachos: 10

Cardamomo verde molido: 20 g

Leche: 200 g

Hielo pilé: 1/2 Bolsa

Sirope de rosas: 30 g

Preparación de la Receta

- En una olla, calentar la mitad de la leche
 - Incorporar el **azafrán** y el **cardamomo**
 - Apagar el fuego y dejar reposar durante 5 minutos.
 - Volcar esta leche "infusionada" en la cuba de una batidora eléctrica
 - Añadir la mitad restante de leche, el azúcar y el yogurt
 - Batir hasta obtener una textura un poco más densa y cremosa
 - En unos vasitos, colocar una base de hielo pilé
 - Agregar el sirope de rosas sobre el hielo y, por último, cubrir con el batido
 - Decorar con los pistachos machacados
 - Servir y disfrutar.
-
- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
 - Al decorar, además de los pistachos, puedes agregar 10 almendras machacadas.

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de ["Cocina India"](#)

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/batido-de-yogur-azafran-y-cardamomo-kesar-elaichi-lassi>