

## 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 m&aacute

• S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de "Cocina India"