

Biscotti con helado de cardamomo y compota de quinotos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Biscotti

Harina: 3 Tazas

Cáscara de naranja caramelizada: 50 g

Bicarbonato De Sodio: Una pizca

Almendras fileteadas: 1 Taza

Huevos: 2 Unidades

Azucar: $\frac{3}{4}$ Taza

Manteca: 50 g

Polvo de hornear: 1 cda.

Compota de quinotos

Quinotos: 1 k

Agua: 200 cc

Naranjas: 2 Unidades

Azucar: 400 grs.

Canela en rama: $\frac{1}{2}$ Unidad

Jengibre: 1 cda.

Helado de cardamomo

Leche: 500 cc

Azucar: 1 Taza

Limon: 1 Unidad

Yemas: 14 Unidades

Crema de leche: 500 cc

Cardamomo: 4 cdas.

Opcional

Canela en rama:

Pistachos:

Preparación de la Receta

Compota de quinotos

- Corte los quinotos por la mitad.
- Exprima las naranjas.
- Pele el *jengibre* y ralle.
- En una *cacerola* disponga los quinotos, el azúcar, el *jugo* de *naranja*, el agua, el *jengibre* y la canela.
- Cocine a fuego bajo durante 20 a 30 minutos.

Helado de cardamomo

- Lleve la leche y la *crema* de leche a hervor con el **cardamomo**.
- Retire del fuego, tape la *cacerola*, deje reposar durante media hora y pase a través de un colador chino.
- Bata las yemas con el azúcar a blanco.
- Exprima el *limón*.
- Mezcle la leche y *crema* con las yemas y el *jugo* de *limón* sin dejar de revolver.
- Lleve al fuego y cocine revolviendo constantemente durante 5 minutos o hasta que nape la cuchara.
- Prepare el helado en la máquina heladora o bien lleve al freezer hasta que solidifique, batiendo de tanto en tanto para romper los cristales.

Biscotti

- Derrita la *manteca*.
- Procese la *harina* con los huevos, la *manteca* derretida, las almendras, las cáscaras de naranjas, el azúcar, el bicarbonato y el polvo de hornear hasta unir todos los ingredientes.
- Agregue agua de ser necesario.
- Disponga la masa en forma alargada sobre una placa enmantecada y enharinada.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 20 minutos aproximadamente.
- Corte el biscotti en rodajas y tueste en el horno.

Presentación

- Sirva tres biscotti en la base de un plato de manera que se crucen entre sí, encima sirva una quenelle de helado.
- Cubra con compota de quinotos.
- Decore con canela y pistachos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/biscotti-con-helado-de-cardamomo-y-compota-de-quinotos>