

# Halva de zanahoria

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pistachos:** 20 grs.

**Leche:** 3 Tazas

**Manteca:** 6 cdas.

**Pasas de uva rubias:** 40 g

### Almíbar ligero

**Azucar:** 200 grs.

**Agua:** 200 cc

### Helado de cardamomo

**Crema de leche:** 1/2 L

**Yemas de huevo:** 4 Unidades

### Taquitos de pistacho

**Azúcar Negra:** 2 cdas.

**Pistachos:** 4 cdas.

### Varios

**Pistachos pelados picados:** 40 g

**Zanahorias ralladas:** 200 grs.

**Semillas de cardamomo:** 8 Unidades

**Azucar:** 6 cdas.

**Agua de azahar:** 2 cdas.

**Semillas de cardamomo:** 8 Unidades

**Azucar:** 1/4 Taza

**Manteca clarificada:** 4 cdas.

**Masa Philo:** 300 g

## Preparación de la Receta

- En una olla grande con *manteca*, agregue la **zanahoria** rallada, saltee a fuego medio por 10 minutos
- Agregue la leche, las semillas de *cardamomo*, las pasas de uva y el azúcar, cocine a fuego medio revolviendo de vez en cuando hasta que no quede nada de líquido remanente, durante 3 horas.
- Casi al final de la cocción agregue el *pistacho*.

## Helado de cardamomo

- Entibie con la *crema* de leche aromatizada con las semillas de *cardamomo*.
- En un bowl bata las yemas de *huevo* con el azúcar a blanco
- Agregue la *crema* de leche tibia, mezcle y vuelva a colocar en la olla, cocine a fuego bajo, mezclando en ocho, hasta que espese.
- Deje enfriar en un “baño de María invertido”
- Coloque en una máquina de hacer helados.

## Taquitos de pistacho

- Pele y pase los pistachos por agua caliente durante unos segundos, retire y frote con un lienzo para retirarles la piel, luego procese.
- Disponga las hojas de masa filo sobre la mesada, corte en cuadrados, y pinte con *manteca* clarificada, espolvoree con azúcar rubia y *pistacho*, enrolle y pinte con *manteca* clarificada.
- Coloque sobre una placa para horno, enmantecada y lleve a horno fuerte hasta *dorar*.

## Almíbar de azahar

- En una olla prepare un *almíbar* con el azúcar y el agua, agregue agua de azahar para perfumar
- Deje cocinar hasta lograr un *almíbar* ligero
- Deje enfriar.

## Presentación

- En una copa sirva un poco de halvá caliente, sobre él una bola de helado de *cardamomo*, rocíe con el *almíbar* de azahar, espolvoree con *pistacho* y termine con un taquito de *pistacho*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/halva-de-zanahoria>