Halva de zanahoria



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pistachos: 20 grs.
Leche: 3 Tazas
Manteca: 6 cdas.
Pasas de uva rubias: 40 g
Zanahorias ralladas: 200 grs.
Semillas de cardamomo: 8 Unidades
Azucar: 6 cdas.

Almíbar ligero

Azucar: 200 grs.
Agua: 200 cc
Agua de azahar: 2 cdas.

Helado de cardamomo

Crema de leche: 1/2 L
Yemas de huevo: 4 Unidades
Semillas de cardamomo: 8 Unidades
Azucar: 1/4 Taza

Taquitos de pistacho

Azúcar Negra: 2 cdas.
Pistachos: 4 cdas.
Manteca clarificada: 4 cdas.
Masa Philo: 300 g

Varios

Pistachos pelados picados: 40 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 philo 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