# Helado con compota y almíbar de Cachaça

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Pera**: 1 Unidad
**Naranjas**: 2 Unidades
**Pomelo**: 1 Unidad
**Cachaça**: 1 Medida
**Menta fresca**: 4 Hojas
**Manzana verde**: 1 Unidad
**Azucar**: 3 cdas.
**Ciruelas**: 4 Unidades
**Frutillas**: 100 grs.

### Varios

**Helado**:
**Frutas Rojas**:

## Preparación de la Receta

- Pele las manzanas y corte en cuartos.
- Pele las naranjas y el *pomelo* a vivo y separe los gajos.
- Descaroce las ciruelas.
- Pele la pera.
- Haga un **almíbar** con la cachaça dos medidas de agua, el azúcar y hojas de *menta*
- Cocine las frutas en el *almíbar* hasta que estén tiernas.
- Coloque el un bowl las frutas cocidas y los gajos de *pomelo* y *naranja*.
- Añada el *almíbar* caliente de cachaça y deje reposar durante 6 horas antes de servir.

### Presentación

- Sirva con helado de cítricos o frutas rojas.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/helado-con-compota-y-almibar-de-cachaa**