

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 en 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>