

# Helado de cacahuate y vino tinto

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

#### Helado de maní

**Leche**: 1 L **Azucar**: 150 grs.

Azucar: 50 grs. Vino tinto Cabernet Sauvignon: 250 cc

Maní salado: 50 g Crema de leche: 200 cc

**Manzanas** 

Vino dulce: 400 cc

Pasta de mani: 50 g

**Azafrán en hebras**: Cantidad necesaria **Azucar**: 3 cdas.

Manzanas verdes: 2 Unidades Aceite De Oliva: 1 cda.

**Varios** 

Romero: 1 Rama

## Preparación de la Receta

#### Helado de maní

- En una olla coloque el vino junto con los 50grs. de azúcar
- Lleve a fuego medio y luego mínimo dejando reducir.
- Coloque en una olla la leche, la crema de leche, el azúcar, el maní y la pasta de maní
- Lleve a fuego medio, mezcle y retire en el primer hervor
- Luego añada el vino y mezcle
- Deje enfriar y lleve a la maquina de hacer helado.

### **Manzanas**

- Pele las manzanas y retire el corazón.
- Corte las manzanas en gajos y colóquelas en un bowl junto con el vino, el azúcar y el azafrán
- Deje macerar.
- En una sartén con aceite de oliva dore las manzanas.

## Presentación

- Sirva unos gajos de manzana en un plato y acompañe con una bocha de helado.
- Decore con una ramita de romero.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/helado-de-cacahuate-y-vino-tinto