Helado de Calabaza con Crema Caliente de Galletas a la Mantequilla

Ingredientes

Azúcar moreno: 100 grs
Calabaza: 1/2 Unidad
Nata semimontada: 250 grs
Galletas de Mantequilla: 150 grs
Mascarpone: 150 grs
Leche: 1 Vaso

Preparación de la Receta

- En un bol poner la **calabaza** cocida y triturada con el mascarpone, la *nata* y el azúcar.
- Mezclar bien y congelar mínimo 5 horas.
- Calentar la leche y añadirla poco a poco a las galletas trituradas hasta formar una **crema**.
- Volcar la *crema* en el último momento encima de la bola de helado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/helado-de-calabaza-con-crema-caliente-de-galletas-a-la-mantequilla