Helado de cerveza negra, ciruelas en su jugo y polvo de pistachos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ciruelas

Manteca: 30 g
Ciruelas frescas: 330 g
Crema de cassis: 85 g
Azucar: 2 cda.

Dark punch

Cerveza negra: 3 Onza
Huevo: 1 Unidad
Leche Evaporada: 2 Lata
Vino Tinto: 1 Onza
Azucar: 2 cdas.
Hielo: A gusto

Helado

Azucar: 85 grs.
Leche: 120 g
Cerveza negra: 720 g
Crema de leche: 330 grs.
Yemas: 4 Unidades

Polvo de pistachos

Pistachos: 150 grs.
Azucar impalpable: 20 grs.
Canela En Polvo: 1/2 cdita.

Preparación de la Receta

Helado

- En una olla coloque la *crema* de leche junto con la leche y lleve a fuego hasta el primer hervor.
- Coloque las yemas en la batidora junto con el azúcar, bata a blanco
- Agregue mientras bate la cerveza negra y la preparación anterior
- Retire, deje enfriar y coloque en un recipiente apto para freezer
- Lleve al freezer y deje reposar durante 24hs.

Ciruelas

- Coloque en una olla la *manteca* junto con el azúcar y las ciruelas previamente peladas
- Cocine a fuego moderado durante 5 minutos, agregue luego el cassis y mezcle
- Deje cocinar hasta caramelizar las ciruelas.

Polvo de pistachos

- Pele los pistachos, tueste y procese junto con la canela y el azúcar impalpable
- Luego tamice.

Dark punch

- Coloque en una licuadora la cerveza negra junto con el vino tinto, el azúcar, la leche y el hielo
- Bata y en el momento de servir añada el *huevo*, bata y sirva.

Armado

- Coloque en un recipiente las ciruelas, báñelas con el *almíbar* y acompañe con una bocha de helado.

Presentación

- Espolvoree el helado con polvo de pistachos y acompañe con el dark punch.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/helado-de-cerveza-negra-ciruelas-en-su-jugo-y-polvo-de-pistachos