

## Helado de naranjas y pomelo confitado en lemoncello

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

Azucar: 100 grs. Menta fresca:

Helado de naranja: 500 g Cáscara de pomelo: 150 g

Lemoncello: 100 cc

## Preparación de la Receta

• Pele la cáscara de **pomelo**, retire la parte blanca y corte en tiras finas.

- Prepare un almíbar con el azúcar y el lemoncello
- Cocine las cáscaras de pomelo en el almíbar durante 1 hora hasta que tomen color y consistencia de dulce.

## Presentación

- Coloque una bocha de helado de *naranja* en una copa, coloque encima las cáscaras caramelizadas y decore con hojas de *menta* fresca.
- Rocíe con lemoncello.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/helado-de-naranjas-y-pomelo-confitado-en-lemoncello