

Helado de naranjas y pomelo confitado en lemoncello

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar: 100 grs.

Helado de naranja: 500 g

Lemoncello: 100 cc

Menta fresca:

Cáscara de pomelo: 150 g

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>