

Helado de papaya con plátanos acaramelados

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Espuma de menta

Menta fresca: 30 g

Crema de leche: 2 Tazas

Azucar: 1/2 Taza

Helado

Agua: 2 Tazas

Azucar: 2 Tazas

Agua de azahar: A gusto

Papaya: 2 k

Hojas de chocolate

Chocolate cobertura: 200 g

Hojas de rosal: Cantidad deseada

Plátanos acaramelados

Plátanos verdes: 2 Unidades

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Miel de caña: 500 g

Preparación de la Receta

Helado

- En una *cacerola* disponga el agua, el azúcar y lleve al fuego hasta obtener un *almíbar* a punto bolita.
- Deje enfriar y reserve.
- Pele las papayas y retire las pepitas.
- Licue las papayas con el *almíbar* frío y agua de azahar.
- Trabaja en la máquina heladora hasta que tome consistencia o bien lleve al freezer y bata de tanto en tanto para romper los cristales de hielo.

Plátanos acaramelados

- En una *cacerola* caliente la miel de caña y reserve sobre fuego bajo
- Pele los plátanos, corte en bastones finos y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente, luego sumerja dentro de la miel y revuelva hasta que se caramelicen.
- Deje enfriar dentro de la miel.

Espuma de menta

- Procese la *menta* con el azúcar y la *crema* de leche hasta que espese ligeramente.
- Pase a través de un *tamiz*, vierta dentro de un sifón de cocina y reserve en la heladera.

Hojas de chocolate

- Pique el *chocolate*, disponga en un bowl y derrita sobre baño María suave.
- Pinte hojas de rosal con el *chocolate* por la parte de atrás.
- Deje enfriar y realice este procedimiento 2 veces más.
- Finalmente despegue las hojas con cuidado.

Presentación

- En el centro de un plato coloque 1/2 **papaya** pelada y sin pepitas, dentro sirva el helado y decore con las hojas de *chocolate*.
- A los lados disponga los plátanos acaramelados y la espuma de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/helado-de-papaya-con-platanos-acaramelados>