

# Helado de vainilla con 12 sabores calientes

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Clavos De Olor:** 4 Unidades

**Jugo de mandarina:** 200 Cantidad necesaria

**Pera:** 1 Unidad

**Hinojo:** ½ Unidad

**Anís estrellado:** 3 Unidades

**Apio:** 1 Rama

**Limon:** 1 Unidad

**Raíz de Jengibre:** 15 g

**Azucar:** 400 grs.

**Agua:** 200 cc

**Cassis:** 30 g

**Manzanas verdes:** 2 Unidades

**Pistachos pelados:** 50 g

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Naranja:** 1 Unidad

**Menta:** 1 cda.

## Decoración

**Almendras:** 200 g

## Salsa

**Almibar:** 200 cc

**Tomates:** 3 Unidades

## Varios

**Helado de Vainilla:** 1 k

## Preparación de la Receta

- Pele el *jengibre* y corte en láminas.
- Ralle la cáscara de la *naranja* y *limón*.
- Pique la *menta*.

- En una *cacerola* caliente el *jugo* de mandarinas y el agua con el azúcar, el anís, los clavos y el *jengibre*.
- Agregue la ralladura de *naranja*, de *limón*, la *menta* y cocine hasta formar un *almíbar*.
- Pase el *almíbar* a través de un *tamiz* y separe la mitad para la salsa.
- Pele las peras y manzanas y corte en cubos de 1/2 cm de lado.
- Corte el *apio*, el *hinojo* y la *zanahoria* en *brunoise*.
- Lleve la mitad del *almíbar* a la *cacerola* y agregue la *manzana*, la *pera*, el *apio*, el *hinojo*, la *zanahoria* y el *cassis*.
- Cocine durante 5 minutos y agregue los pistachos.

## Salsa

- Corte los tomates al medio, elimine las semillas y luego corte en cubos.
- En una *cacerola* lleve el *almíbar* a hervor con el *tomate*.

## Armado

- Con láminas de acetato forme conos y cilindros.
- Utilice el cilindro como base del cono.
- Rellene el cono con el helado y reserve lleve freezer hasta que endurezca.
- Ahueque el helado con la ayuda de una cuchara y rellene con las verduras y frutas calientes.

## Decoración

- Pique groseramente las almendras y tueste en el horno.

## Presentación

- En los bordes de un plato sirva un poco de salsa.
- Desmolde el helado en el centro del plato y desprenda el acetato.
- Espolvoree con las almendras.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/helado-de-vainilla-con-12-sabores-calientes>