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