

# Helado instantáneo

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Pistachos:** A gusto

**Azúcar glasé:** 5 cdas.

**Queso mascarpone:** 250 g

**Ralladura de naranja:** Cantidad necesaria

**Leche:** 1/2 L

**Hielo picado:** 1 k

**Ralladura de limón:** Cantidad necesaria

**Sal:** 1 k

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, dentro de un recipiente de madera de 32 cm de ancho y altura 25 cm (o en una olla de las mismas dimensiones), introducimos una olla alta más pequeña que quepa en el primer recipiente con un espacio sobrante de 5 - 10 cm.
- Luego, llenamos el espacio que queda entre los dos recipientes con hielo y sal. Reservamos durante 10 minutos.
- Mientras tanto, en un bowl, mezclamos el mascarpone, el azúcar y la leche. Cuando tengamos una mezcla homogénea, vertemos el contenido del bowl en la olla pequeña y removemos con una varilla. Vamos dando vueltas a la olla para conseguir que el helado se pegue a las paredes del recipiente y cuaje con el frío que le proporciona el hielo y la sal.
- Cuando hayamos obtenido una textura cremosa, lo presentamos en una copa y decoramos con un poco de ralladura de *limón* y de *naranja*.
- Para terminar, añadimos unos pistachos y servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/helado-instantaneo>