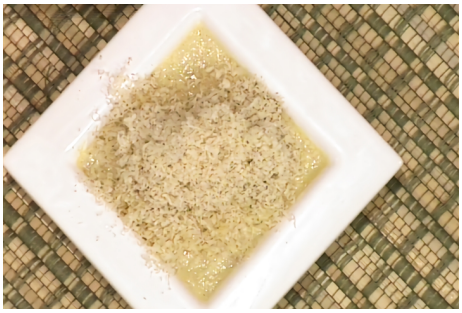
Natillas inyectadas y sorbete de tomate y fresas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Espuma seca

Nueces: 100 g

Infusión de menta

Agua: 1 L
Menta: 1 Taza
Gotas de mentol: 2 Unidades

Natillas de cacao

Azúcar Negra: 3 cdas.
Crema de leche: 100 cc
Yemas: 2 Unidades
Cacao en Polvo: 3 cdas.

Sorbete de frutillas y tomate

Estabilizante: 1/4 Taza
Salsa de soja: 1 cda.
Azucar: 1 Taza
Pulpa de frambuesa: 1 Taza
Agua: 2 Tazas
Salsa de tomates: 1 Taza
Pulpa de frutilla: 1 Taza

Uvas en vino

Oporto: 200 cc
Azucar: 3 cdas.
Uvas moscatel peladas: 1 Taza

Varios

Orégano fresco: A gusto

Preparación de la Receta

Infusión de menta

- Haga una infusión con el agua, las hojas de *menta* y las gotas de mentol
- Retire y cuele
- Vierta luego la infusión en la cafetera
- Reserve.

Sorbete de frutillas y tomate

- Haga un jarabe con el azúcar y el agua
- Vierta el jarabe en un bowl junto con la pulpa de *frutilla*, de frambuesa, la salsa de **tomate** y la salsa de soja
- Mezcle.
- Añada el *estabilizante* y coloque luego el la heladora hasta montar.

Natillas de cacao

- Coloque en un bowl las yemas junto con el cacao, el azúcar negra y la *crema* de leche
- Mezcle.
- Caliente luego con el vapor de la cafetera en la cual tiene la infusión de *menta* sin dejar de mezclar y hasta llegar a una temperatura de 90ºC.
- Vierta en dos recipientes profundos y pequeños, deje enfriar y luego coloque en el freezer.

Uvas en vino

- Coloque en un bowl las uvas, el *oporto* y el azúcar
- Deje macerar aproximadamente 24 horas.

Espuma Seca

- Ralle las nueces con el rallador de titanio.

Armado

- Retire las natillas del freezer y decore con uvas, luego cubra con la espuma seca.
- En una copa coloque una bocha de helado.

Presentación

- Decore el helado con hojas de *orégano*.

Consulta la receta original en