Paletas heladas de zarzamora con chipotle

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Zarzamora: 3 Tazas
Azúcar mascabado: 4 Cucharadas
Agua: ½ taza
Palitos de madera:
Vinagre Blanco: Cantidad necesaria
Pasta de chile chipotle: 1 Cucharada
Papel aluminio:

Preparación de la Receta

Preparación

- Pon a remojar las zarzamoras en agua con *vinagre* (2 cucharadas de *vinagre* por taza de agua) para desinfectar durante 10 minutos
- Escurre.
- Toma una parte de las zarzamoras y coloca en vasitos tequileros hasta llenar la mitad de cada vaso.
- Coloca el resto de las zarzamoras en una olla con el azúcar mascabado y lleva al fuego durante 20 minutos hasta que suelten su *jugo*
- Apaga el fuego, deja enfriar levemente y muele en la licuadora junto con la pasta de *chile* **chipotle** fermentado y el agua hasta obtener una mezcla homogénea.
- Vierte la mezcla de zarzamora molida en los vasitos con los trozos de zarzamora y lena casi al borde
- Coloca a cada vaso una cubierta de papel aluminio
- Perfora el aluminio para detener los palos de paleta en el centro del vaso.
- Introduce los palos de paleta en el hoyo del aluminio y mete los vasos al congelador al menos cuatro horas o hasta que cuajen.

Para sacar las paletas de los vasos

- Introduce los vasos tequileros unos segundos en agua tibia para derretir levemente el exterior y jala la paleta del palito.
- Sirve como postre o merienda.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/paletas-heladas-de-zarzamora-con-chipotle