Popcorn ice cream



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chile piquin en polvo: Una pizca
Azucar: 100 grs.
Esencia De Vainilla: 1 cdas.
Granos de maíz amarillo: 1 Taza
Yemas: 6 Unidades
Crema de leche: 500 grs.
Mantequilla: 50 grs.

Chutney de higos

Higos: 6 k
Azucar morena: 1 Taza
Vinagre Balsámico: 2 cdas.
Mantequilla pomada: 40 g

Higos caramelizados

Mantequilla: 1 cda.
Chile piquin en polvo: Una pizca
Higos: 4 k
Azucar: Cantidad necesaria
Romero: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Coloque en una olla la *crema* de leche y perfume con esencia de vainilla, luego lleve a fuego medio y cocine hasta que rompa hervor.
- En un bowl coloque las yemas junto con el azúcar y bata hasta disolver el azúcar
- En una olla funda la *mantequilla*, luego incorpore el maíz y cocine a fuego mínimo, espolvoree con *chile* piquin y tape la olla
- Terminada la cocción y una vez obtenidas las palomitas de maíz, deje enfriar y procese una cuarta parte, reserve el resto.

Chutney de higos

- Coloque en una *cacerola* abundante agua y lleve a hervor.
- Corte los higos al medio, colóquelos dentro de una bolsa de nylon con cierre hermético, agregue el *vinagre* balsámico, la *mantequilla* y azúcar, cierre la bolsa, colóquela dentro de la olla con agua hirviendo, tápela y deje cocinar durante aproximadamente 30 minutos.

Higos caramelizados

- Corte los higos por la mitad y espolvoréelos con azúcar y *chile* piquin en polvo.
- En una sartén caliente funda la *mantequilla*, agregue la rama de *romero* y luego acomode las mitades de *higo* primero con la carne hacia abajo hasta que se doren, luego de vuelta y termine la cocción.

Armado

- Una vez que la *crema* de leche rompa hervor viértala sobre las yemas y bata, por ultimo incorpore el polvo de las palomitas de maíz y mezcle nuevamente hasta lograr que los ingredientes se unan
- Una vez que se enfríe incorpore la mitad de palomitas de maíz enteras, mezcle y reserve en el congelador 24 horas.
- Terminada la cocción del *chutney* quite la bolsa de la olla, ábrala y deje enfriar
- Una vez fríos los higos colóquelos en un bowl y píselos con un tenedor.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de *chutney* de higos, luego agregue palomitas de maíz y acomode dos quenelles de ice cream.
- Decore con higos caramelizados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/popcorn-ice-cream