

Postre de damascos y helado de ricota

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar: 3 Tazas

Damascos: 1 k

Ricota: 200 grs.

Pistachos: 2 cdas.

Peperoncino: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele los damascos, corte al medio y retire el *carozo*
- Colóquelos en un bowl y espolvoree con 2 tazas de azúcar, deje reposar durante 20 minutos aproximadamente.
- Pase la **ricota** por un pisa *papa*.
- Tueste, pele y pique los pistachos.
- Pique el *peperoncino*.

Armado

- Coloque en un recipiente la *ricota* junto con los pistachos, 1 taza de azúcar y el *peperoncino*, mezcle bien, cubra con papel film y reserve en la heladera.
- En una sartén caliente dore los damascos, una vez que el *almíbar* espese retire del fuego.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de damascos con el *almíbar* y encima coloque una cucharada de la *ricota* condimentada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/postre-de-damascos-y-helado-de-ricota>