

RECETAS

HELADO DE ANACARDO Y SOPA FRÍA DE FRESAS



TIEMPO REALIZACIÓN
45 min.

Nº COMENSALES
2 Personas.

FRUTOS SECOS

· Anacardo

VER VIDEO

En colaboración con:



INGREDIENTES

- ✓ 800 ml de nata.
- ✓ 400 ml leche.
- ✓ 500 gr de anacardo.
- ✓ 330 gr de azúcar.
- ✓ 10 gr de lecitina de soja.
- ✓ 50 gr de dextrosa.
- ✓ 60 gr de azúcar invertido.
- ✓ 5 gr de sal.
- ✓ 100 gr de fresas congeladas.
- ✓ 1 ud anís estrellado.
- ✓ 100 gr de anacardo



ELABORACIÓN

Para el helado de anacardo

- ✓ 800 ml de nata.
- ✓ 400 ml leche.
- ✓ 500 gr de anacardo.
- ✓ 150 gr de azúcar.
- ✓ 10 gr de lecitina de soja.
- ✓ 50 gr de dextrosa.
- ✓ 60 gr de azúcar invertido.
- ✓ 5 gr de sal.

1. Infundonar la nata y la leche con el resto de ingredientes.
2. Triturar hasta tener una textura fina.
3. Dejar reposar durante unas 5 horas en cámara frigorífica.
4. Mantecar el helado en mantecadora.

Para la sopa fría de fresas

- ✓ 100 gr de fresas congeladas.
- ✓ 80 gr de azúcar.
- ✓ 1 ud anís estrellado.

1. Poner en un cazo todos los ingredientes.
2. Llevar a ebullición.
3. Retirar el anís estrellado y triturar el conjunto.
4. Dejar enfriar en cámara.

Para el garrapiñado de anacardo

- ✓ 100 gr de anacardo
- ✓ 100 gr de azúcar.

1. Poner en una sartén el azúcar y los anacardos, garrapiñar los anacardos y dejar enfriar.

Para el emplatado

1. Disponer en la base un poco de sopa fría de fresas.
2. En el centro añadir una quenelle de helado de anacardos.
3. Decorar con los anacardos garrapiñados.
4. Disponer unas hojas de menta.