

Helado de Queso Semicurado Las Terceras



INGREDIENTES (4PERSONAS):

- 50 gr. de Leche
- 50 gr. azúcar invertido
- 10 gr. de azúcar
- Unas gotas de esencia de vainilla
- 130 gr. Crema de queso (Para elaborar el queso crema: 78 gr. Nata espesa y 52 gr. queso semicurado Las Terceras)
- Para la decoración: crocanti o almendras

PREPARACIÓN:

Nota: para hacer el queso crema, rallar el queso semicurado finamente, introducir la nata espesa en un cazo a fuego bajo, añadir el queso y no dejar de remover hasta que se haya fundido. Luego, pasar la batidora. Debe quedar lo más homogéneo posible.

Introducir todos los ingredientes juntos y batir, quedará una mezcla poco densa, se puede rectificar de dulzor añadiendo azúcar al gusto. También se puede añadir la decoración que queramos. Poner la mezcla en los moldes y congelar alrededor de 5 horas.

LAS TERCERAS

También puede prepararse con frutas. Nosotros lo hemos preparado con cerezas (100 gr.) trituradas que se añaden a la misma composición anterior.