

Helado de queso manchego semicurado D.O. Las Terceras, con calabaza, mermelada de tomate y aroma de limón

Primer día: Elaborar una crema de queso.

INGREDIENTES

- 100gr de nata espesa
- 50gr de queso manchego semicurado D.O. Las Terceras

PREPARACIÓN

Poner en el fuego la nata con el queso manchego semicurado D.O. Las Terceras. Con el fuego a baja temperatura, remover hasta que esté todo mezclado. A continuación, pasar a un recipiente y dejar enfriar hasta que esté a temperatura ambiente y entonces, ponerlo en la nevera.

Segundo día: Receta del helado

INGREDIENTES

- 150 gr de nata montar
- 150 gr azúcar
- 150 gr crema de queso (elaborada el día anterior)
- 100 ml leche entera
- 1 cucharadita de maicena
- 200 gr calabaza

Asar la calabaza en el horno para realizar un puré. Poner un cazo al fuego con la nata y el azúcar, cuando hierva, retirarlo y agregar la crema de queso y mezclar. Volver a llevar al fuego sin dejar de remover.

A parte, batir la leche con la maicena. Agregar la mezcla que está en el fuego y remover hasta que espese (está será la base de todos los helados). A continuación, agregamos el fuego e incorporamos el puré de calabaza.

Introducimos el cazo en un recipiente lleno de hielo y agua removiendo hasta que la mezcla se enfríe. Lo metemos en un recipiente hermético y lo conservamos durante un día en la nevera. Para el helado de limón incorporamos



esencia de limón antes de refrigerar. De la misma forma, pondremos mermelada de tomate. Estos ingredientes irán al gusto.

Tercer día: Pasar la receta al congelador o heladera

Mantecemos el helado en la heladera. Si no disponemos de heladera, lo ponemos en el congelador durante dos o tres horas sacándolo cada media hora para batirlo (de esta forma conseguiremos que no se formen cristales).

Servir en conos de galleta y decorar al gusto.



LAS TERCERAS

