

HELADO DE CABRALES CON SALSA DE MANZANA

Ingredientes:

Para el helado:

- 1 litro de leche entera
- 130 gr. de nata líquida
- 8 yemas de huevo
- 300 gr. de azúcar
- 80 gr. de queso de Cabrales

Para la sopa de manzana:

- 1 Kg. de manzanas Golden
- 200 gr. de azúcar
- ½ litro de sidra
- 200 gr. de agua
- 1 palito de canela
- 1 ramita de vainilla

Preparación:

Se pone la mariposa en las cuchillas. Se echa en el vaso del Thermomix la leche, la nata, las yemas, el azúcar y el queso troceado. Se programa 12 minutos, temperatura 85, velocidad 1; si en este tiempo no ha tomado cuerpo se aumenta la temperatura a 90° y se programa 4 m. más a la misma velocidad. Se vuelca en un recipiente bajo, se tapa con film transparente y se coloca en el congelador.

Para la sopa de manzana. Se pelan las manzanas y se trituran con un poco de agua a velocidad máxima. Una vez triturado se pone el resto de los ingredientes y se programa 20 minutos, temperatura 100, velocidad 1. Cuando termine se quitan la canela y vainilla. Si saliera demasiado espesa se pone un poco de agua. Se sirve muy fría en plato o copa con la bola de helado encima.