

HELADO DE PASAS Y JEREZ.

INGREDIENTES:

4 cubiletes de pasas de corinto.

150 g. (1 1/2 cubiletes) de jerez dulce.

1 bote de leche ideal congelada.

150 g. (1 1/2 cubiletes) de azúcar.

La cáscara de un limón, sólo la parte amarilla.

2 yemas de huevo.

Hielo, el que admita (aproximadamente 2 bandejas).

PREPARACIÓN

Ponga las pasas en maceración en el jerez. Después de maceradas, reserve 1 cubilete de pasas para adornar.

Vierta en el vaso muy seco, el azúcar y glasee 20 segundos a velocidad 5-7-9. Añada la piel de limón y repita la operación. Cuando estén bien glaseados, incorpore los 3 cubiletes de pasas maceradas y el jerez de haberlas macerado, la leche congelada, troceada y las yemas. Programe 30 segundos a velocidad 9. Incorpore los cubitos de hielo y proceda a triturarlo, ayudándose con la espátula para que quede bien triturado, a velocidad 9, hasta que obtenga una crema consistente. Añada más hielo si quedase líquido.

Sirva en copas y adorne con las pasas reservadas.