

HELADO DE ROMERO

INGREDIENTES:

- 70 g de glucosa
- 550 g de azúcar
- zumo y ralladura fina de 8 limones verdes
- 1 litro de nata
- 500 g de leche
- 60 g de hojas de romero

PREPARACIÓN:

Este helado de romero se elabora sin realizar una infusión directa de esta hierba aromática con la leche u otro lácteo, si no que se prepara directamente fundiendo el azúcar junto con el zumo de limon y la glucosa.

Para fundir estos tres ingredientes no usaremos fuego, si no que deberemos mantener estos tres ingredientes en una zona de la cocina en la cual reciba un calor moderado, pero lo suficiente apreciable como para que funda el azúcar. Deberemos dejar el conjunto unos 20 minutos para que funda correctamente.

Seguidamente añadiremos las hojas de romero. Con una Thermomix mixaremos a velocidad máxima para lograr una mezcla uniforme. Una vez lograda esta mezcla bien uniforme, colaremos dicha mezcla por un colador de rejilla.

El siguiente paso será añadir la ralladura de limón verde, la nata y la leche. Batimos el conjunto para lograr que sea uniforme antes de pasar el helado por la sorbetera.