



Helado de Aceite de Oliva: Ideal para el verano

Ingredientes:

250 mililitros de leche entera

250 mililitros de nata de montar

100 gramos de azúcar

5 yemas de huevos

100 mililitros de Aceite de Oliva Virgen Extra suave (Arbequina o similar)

Nuestra receta:

1. Bate las yemas con el azúcar hasta que genere espuma.

2. Calienta la leche y la nata hasta llevarla a punto de ebullición.
3. Incorpora con cuidado la mezcla a las yemas batidas, empleando varillas.
4. Prepara a fuego lento la combinación de ingredientes evitando que hierva.
5. Remueve la mezcla hasta que adquiera una mayor consistencia.
6. Deja reposar el contenido para que se atempere de forma natural.
7. Integra el Aceite de Oliva Virgen Extra en la mezcla.
8. Enfría el contenido en el congelador, removiéndolo después de 60 minutos.
9. Repite esta acción cada 30 minutos durante las dos horas siguientes.