



HELADO DE DULCE DE LECHE

Ingredientes (para 4 personas):

- 180 g dulce de leche
- 200 ml nata líquida 35% M.G.
- 40 ml leche entera
- 25 g almendra granillo

Para el caramelo

- 60 g azúcar
- 30 ml agua

Elaboración:

1. Colocar el agua y el azúcar en un cazo al fuego y realizar un caramelo rubio claro.
2. Antes de que tome excesivo color añadir las almendras y mover sobre el fuego para que el caramelo las envuelva y se distribuya de manera uniforme.
3. Retirar del fuego y verter sobre un tapete de silicona, extender y dejar enfriar completamente.
4. Mezclar con varillas el dulce de leche y la leche hirviendo hasta conseguir una crema lisa.
5. Montar la nata bien fría con las varillas hasta que esté semi montada.
6. Echar en hilo la mezcla de dulce de leche (que no esté caliente) sobre la nata semi montada y mezclar con espátula de silicona, con movimientos suaves y envolventes para no bajar el volumen.
7. Triturar las almendras caramelizadas sin reducirlas a polvo y dejar trozos del tamaño deseado.
8. Verter un tercio de la crema en un bol apto para el congelador, realizar un zigzag de dulce de leche y espolvorear con las almendras reservadas.



9. Repetir esta operación tres veces más para acabar con una capa de dulce de leche y almendras caramelizadas.

10. Tapar el bol y meter en el congelador hasta que el helado tenga la textura adecuada.

11. Sacar del congelador 5 - 10 minutos antes para que este súper cremoso ¡¡BON APPÉTIT!!

** Las almendras pueden triturarse con el rodillo dentro de una bolsa con cierre hermético, en un mortero o en un procesador (pero este último tiende a reducirlas a polvo).*

** No se debe tocar el caramelo mientras se está haciendo sobre el fuego.*