

HELADO DE QUESO PARMESANO

INGREDIENTES:

- 1 litro de leche.
- 8 yemas huevo.
- 150 gramos de azúcar.
- 200 gramos de queso curado rallado.



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION:



A) EN TERMOMIX

- Se introducen todos los ingredientes en la Termomix menos el queso. Velocidad 3, 10 minutos, 80 grados.
- Cuando se para la máquina se introduce el queso se le dan unas vueltas y se deja enfriar.
- Se llevan a heladora durante 40 minutos.

Nota: También se puede llevar directamente al congelador y cuando se haya helado se pasa varias veces por la Termomix, aunque siempre se corre el peligro de que cristalicen de otro modo...

B) SIN TERMOMIX:

- Mezclar yemas y azúcar. Se deja a parte el queso.
- Remover fuego lento (Tra. Inferior a 80 grados).
- Retirar, añadir el queso y remover....
- Llevar a la heladora durante 40 minutos.



Cava F-reixenet Cuvée D.S.

C. Freixenet

Un cava especial, con un largo envejecimiento en contacto con las lías y solo elaborado con vinos base procedentes de las mejores cosechas. Complejo y elegante, con una finísima burbuja y toques de fruta blanca madura y pan tostado. En boca es fresco, de gran persistencia, con sutiles notas cítricas y recuerdos de pastelería y frutos secos ligeramente tostados.

