

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 Segura Viudas Brut Reserva

Segura Viudas

Segura Viudas es una de las principales firmas del grupo Freixenet y sus cavas han cosechado multitud de reconocimientos internacionales. Este sensacional cava acompañará a cualquier comida, desde el principio hasta el final. Aromas de fruta blanca (manzana), notas de panadería y un fondo tostado. En boca es seco, ligero y refrescante, Final elegante.