

Helado de Queso Manchego Curado

Ingredientes:

- 200 grs. de queso manchego curado
- 150 ml. de leche entera
- 100 ml. de nata de montar
- 2 yogures naturales azucarados
- 2 hojas de gelatina
- 200 gr de azúcar glas
- 2 cucharadas de mermelada de fresa



Preparación:

Rallamos el queso y reservamos

Pon las hojas de gelatina a remojo.

Calienta la leche en un cazo, añade poco a poco el queso rallado y remueve bien. Retira del fuego, incorpora las hojas de gelatina y deja enfriar hasta que quede una cremita espesa.

Pon en un bol la nata, 2 yogur naturales y bate para más adelante agregar el azúcar.

Incorpora esta mezcla a la crema de queso y remueve bien.

Pasa la mezcla a otro recipiente, vierte la mermelada y remueve con un tenedor.

Tapa el helado con papel film que esté en contacto con el helado e introduce en el congelador hasta que endurezca.

www.maricarmensierra.es