vinetur

¿Te apetece un helado de vino tinto?

jueves 20 de agosto de 2020

ESCRITO POR BODEGAS EL INICIO



Te recomendamos una receta sencilla para hacerlo

No solo se puede disfrutar de un vino bebiéndolo. ¿Por qué no hacerlo con una chuchara en la mano, si el vino lo hemos transformado en un rico helado? El verano es un buen momento para elegir esta opción, un postre que endulzará de una forma original tus comidas o un 'capricho' para cualquier hora del día.

Desde Bodegas El Inicio te aconsejamos que pruebes con esta receta, fácil y muy apetecible.

Para los **ingredientes** necesitas:

- 1 botella de vino tinto (desde Bodegas El Inicio te recomendamos Rivendel Roble)
- 150 gramos de azúcar
- 1 rama de canela
- 4 yemas de huevo
- 300 ml de nata
- 250 ml de leche

1º Haz el sirope. En un cazo introduces el vino, el azúcar y la rama de canela. Ponlo en el fuego o en la placa a calentar lentamente, hasta que por el efecto de la evaporación solo quede en el cazo alrededor de medio vaso de líquido. Este proceso dura alrededor de tres cuartos de hora.

2º Una vez frío, se quita la canela

3º En un bol aparte se baten las yemas del huevo

4º En otro cazo se calienta la leche y la nata también en fuego medio. Antes de hervir se aparta de la fuente del calor y se añaden las yemas, mezclando todo. Una vez mezclado se vuelve a colocar en el fuego, removiendo constantemente hasta que espese sin dejar que el contenido llegue a hervir.

5º Finalmente, una vez frío, se añade el sirope que hicimos al principio, se pasa toda la mezcla en un recipiente y se introduce en el congelador, de donde deberemos sacarlo cada tres cuartos de hora para removerlo, una operación que hay que realizar hasta en tres ocasiones antes de dejar que se congele por completo.

6ª Disfruta cuando te apetezca de tu creación.