vinetur

Martini helado, por Natalia Penchas

Un helado para adultos

jueves 12 de febrero de 2026

ESCRITO POR LUNCH PEPA



Natalia Penchas es una profesional multifacética de la gastronomía: cocinera, pastelera, panadera, instructora, docente de cocina, desarrolladora de recetas, food styler y fotógrafa de alimentos. Con más de 15 años de experiencia, ha pasado por todos los roles, desde bachera hasta chef ejecutiva, siempre promoviendo una visión: "La cocina simple, esa que todos pueden cocinar, es la que más me gusta". Su filosofía se centra en el amor por la comida real, con ingredientes frescos y locales.

Actualmente, su taller de cocina se encuentra en Rauch, un pueblo a 300 km de la capital, desde donde realiza recetas para promocionar marcas.

En sus propias palabras: "Me encanta compartir mis recetas caseras y el amor por la comida real, con ingredientes frescos y locales. La cocina simple, esa que todos pueden cocinar, es la que más me gusta."

> Ver esta publicación en Instagram
> Una publicación compartida de Natalia Penchas (@nataliapenchas)

Martini de helado

Para una copa de 330 ml de capacidad

✔3 medidas de martini
✔3 bochas de helado de frutilla
✔2 frutillas grande
✔1 frutilla, para decorar
✔Crema batida a gusto, para decorar
Licuar en licuadora todos los ingredientes.

Decorar la copa, llenar del batido y colocar una frutilla y crema batida.
Para la salsa de chocolate:
✔100 ml de crema de lecche
✔150 g de chocolate semiamargo

En una ollita colocar la crema una vez que rompe hervor , sacar del fuego y colocar el chocolate. Al minuto revolver bien hasta formar una salsa.
Colocar todo en una licuadora

Matini helado , por Natalia Penchas