Helado de plátano frito con miel

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 550 g de plátanos maduros
- 75 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 40 g de miel
- 200 ml de leche
- 15 g de leche en polvo
- 80 g de nueces

Preparación:

Paso 1

Pela los plátanos y córtalos en rodajas no muy finas, pon la mantequilla en una sartén a calentar y cuando se haya fundido, fríe los plátanos hasta que estén tiernos. En ese momento incorpora la miel, deja un par de minutos más y retira del fuego. Tritura los plátanos con todo el jugo que hayan desprendido y añade la leche y la leche en polvo. Tritura hasta obtener una crema fina y homogénea. Pasa este preparado a un recipiente con tapa hermética e introdúcelo en el congelador. Deberás sacarlo para batirlo cada hora aproximadamente durante su congelación. Mientras tanto, prepara un caramelo con el azúcar, ponlo en un cazo al fuego (medio-bajo), estará listo cuando tenga un color dorado oscuro. Antes de retirarlo del fuego incorpora las nueces previamente peladas y troceadas, caramelízalas bien y viértelas sobre papel vegetal para dejar que se enfríen. Si las nueces se quedan muy pegadas por el caramelo, cúbrelas con otra lámina de papel vegetal y golpea con la mano de mortero para romperlo. Cuando el helado empiece a tomar consistencia, incorpora las nueces ya frías y prosigue con la elaboración, batiendo cada hora hasta que el helado de plátano frito con miel tenga la textura deseada.