

Nube con salsa de fresas



Tiempo de
preparación

45 min.

Porciones

4

Ideal para

Cenas

Nivel

Fácil

Ingredientes

250gr. azúcar

1500gr. fresas

125gr. mantequilla

125ml. vino tinto

2 pizcas pimienta negra molida

8 bolas helado de vainilla

8 pza. merengue

Para el merengue:

100 gr. claras San Juan

1 pizca sal fina 5 ml. jugo limón

250 gr. azúcar refinada

5 ml. extracto de vainilla

Cantidad necesaria de azúcar glass.

Para el helado:

750ml leche entera.

150gr. yemas de huevo San Juan.

150 gr. azúcar

1pza. vaina de vainilla

Preparación

- Coloca el azúcar en una cacerola a fuego medio y calentar moviendo de vez en cuando, hasta que se haya disuelto y se forme un caramelo color oro claro (no descuidar que se quema). Agrega las fresas al caramelo.

- Incorporé la mantequilla y la pimienta, continuar la cocción hasta que la mantequilla se haya derretido. Añadir el vino tinto y continuar la cocción durante 5 minutos, moviendo de vez en cuando, hasta que la salsa se haya reducido.

- Sirve las fresas con una bola de helado de vainilla y un merengue.

Para el helado:

- Cortamos la vaina de vainilla por la mitad, a lo largo, y raspamos las semillas y colocamos todo en la leche, en un cazo, y llevamos a hervir.

- Cuando empiece a hervir apagamos y dejamos infusionar unos minutos.

- En un bowl mezclamos las yemas con el azúcar y montamos a punto de listón.

- Añadimos la leche poco a poco y vamos mezclando. Cuando tengamos todo mezclado volvemos al fuego y con ayuda de un termómetro levantamos la temperatura a 84°C o nape (cuaje), moviendo constantemente para evitar que se pegue al fondo. Es importante que no llegue a hervir para evitar que se corte la

mezcla.

- Inmediatamente cambiamos a un bowl y lo colocamos dentro de un recipiente con agua fría y hielo para enfriar la mezcla cuanto antes. Cuando esté bien fría introducimos en la heladera y actuamos según instrucciones del fabricante.

Para el merengue:

- Mondar claras con la sal y el jugo a punto de listón firme.

- Añadir el azúcar en forma de lluvia mientras se continúan batiendo a punto de turrón.

- Incorporar el extracto de vainilla.

- Colocar el merengue dentro de una manga con duya lisa ancha y formar copos sobre una placa con papel silicón y espolvorear con un poquito de azúcar glass

- Hornear a 80°C por una hora aproximadamente o se sequen bien.