



helado de aguacate

Parecerá una combinación insólita... sin embargo, la untuosidad del aguacate y las notas cítricas del limón verde proporcionan una máxima frescura a este helado.



ingredientes para 4 a 6 personas

4 yemas de huevo
1 taza $\frac{1}{4}$ de crema para batir
 $\frac{1}{2}$ taza de azúcar
2 aguacates maduros
la ralladura de 1 limón verde
el jugo de 3 limones verdes
2 claras de huevo

preparación

1. Batir las yemas de huevo.
2. Calentar la crema en una sartén junto con el azúcar hasta que se disuelva. Cuando la crema está por hervir, retirar del fuego.
3. Verter delicadamente las yemas en la crema. Dejar enfriar removiendo de vez en cuando.
4. Hacer una pasta con los aguacates y agregar la crema con la ralladura y jugo de limón. Probar para verificar que la preparación sea dulce; debe serlo pues durante el proceso de congelación perderá algo de sabor.
5. En caso de tener máquina para helados (sorbetera), seguir el procedimiento.

En caso de no tener máquina para helados:

6. Colocar la preparación en un recipiente y congelar hasta tenga consistencia. Batir cada 3 horas para evitar que se formen cristales.
7. Batir las claras a punto de turrón y añadir al helado al cabo de 3 horas. Volver a congelar.

