

Cerezas al Oporto con helado de nata

Escrito por Paloma -

Lunes, agosto 01, 2016



Estaba buscando qué publicar estos días de verano... No quiero hacerme pesada con tanta receta *light* como estoy subiendo últimamente, pero es que sinceramente hace tanta calor por esta zona del Mediterráneo, que no apetece nada más que cosas frescas, ligeras y de fácil digestión.

Hoy me desmarco un poco para aterrizar en una de las grasas que mejor llevamos todos en este época del año: los helados.

Concretamente, hago un alto en esta receta de **cerezas al Oporto con helado de nata** (contraste perfecto), donde sugiero la combinación de unas cerezas cocinadas al vino con helado como postre.

Ya que las cerezas al vino no las venden, me centro en explicaros justamente esta parte de la receta. No refiero la del helado de nata aquí y si algún día puedo subirla al blog, la enlazaré con esta entrada... Así que dando por hecho que todos podemos encontrar helado de nata en cualquier sitio, hoy me permito la licencia de dar ese salto. Además... simplificar a veces no tiene precio!

Receta Cerezas al Oporto con helado de nata

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 4 raciones)

20 cerezas (si queréis asegurarnos buena calidad, os recomiendo las de [Fruta de la Sarga](#))

200 ml de vino tinto

1/2 vaso de Oporto tinto

1 flor de anís estrellado

3 cucharadas de azúcar

8 bolas de helado de nata

Preparación

Vertemos el Oporto y el vino tinto en un cacito con el azúcar y el anís, calentando la mezcla a fuego lento hasta que se reduzca a la mitad.

Mientras tanto, lavamos las cerezas y las ponemos en un contenedor de vidrio con cierre hermético.

Vertemos en él el vino caliente y lo cerramos. Cocemos el recipiente al vapor durante 20 minutos para potenciar el aroma del vino y que las cerezas queden en su punto.

Servimos las cerezas, una vez frías, acompañadas de helado de nata.



Nota: Para la realización de las cerezas, yo usé un tarro pequeño de cristal hermético, como el de la foto. La medida es exacta para que quepa todo.

Consulta el artículo de “Nutrición y salud”: [Carbohidratos](#)

También te puede interesar:

Huevo poché con chorizo

Berenjena y calabacín rellenos de merluza

Sopa de miso

PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station