

Helado de chocolate

**Escrito por Paloma -
Lunes, julio 28, 2014**

Ya sabéis que cada receta que publico suele tener una anécdota, porque cada una de ellas se ha ido incorporando a mi vida, a través de los años... así, cada una tiene una historia, que suelo contaros a modo de "intro": a veces por cómo llegó a mis manos, o por a quién me recuerda, o dónde la probé por primera vez... En esta ocasión, la anécdota viene de la mano de la foto de cabecera. ¡Cuánto nos reímos haciéndola!: la mano masculina es de *Jesús*, mi marido. La femenina, la de mi hermana *Rosa*...

Me había salido un **helado de chocolate negro** para chuparse los dedos! (nunca mejor dicho): sinceramente, espectacular. Fue en septiembre del año pasado, pero guardé la entrada en cartera para este verano (para ponerla a principio de temporada, que apetece más!).

Vino mi hermana a casa acompañada de mi sobrina y les invité a probarlo. Antes de que desapareciera el helado (así lo indicaba todo nada más lo vieron) les pedí que me ayudaran a sacar una foto decente para poder colgar la receta en el blog. Escenario para que os situéis: puse a mi sobrina - 4 años - sujetando una cartulina roja (el fondo) y a Jesús y Rosa con un cucurucho cada uno, que se podrían comer al finalizar la foto. Les di instrucciones:

La idea inicial que tenía yo en mente, era sacar una foto de una boca de chico y otra de chica, enfrentadas y sacando la lengua para chupar el helado. Yo quería una foto diferente, dinámica y colorida, la verdad!

He de decir que lo intentaron, pero la risa que nos entró con las poses, acompañada de mi sobrina asomándose por encima de la cartulina porque no entendía de qué nos reíamos, el helado que empezaba a chorrear de la calor... no podéis haceros una idea del "cuadro"!! Aún tengo esas fotos guardadas para lo posteridad... Evidentemente, no puedo publicarlas, pero son de esas que traen recuerdos de buenos momentos!

Al final, tuvieron que comerse ese cucurucho, que ya les chorreaba de pringue y risas.

Pusimos uno nuevo, en plan: "acabemos de una vez que la cría no aguanta más la cartulina" sin decoración de avellanas ni almendras por la superficie... y terminamos haciendo una foto al uso, que quedó como la oficial.

A veces pienso que momentos así son los que necesitamos para mantenernos vivos!

Receta Helado de chocolate

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 4 raciones)

2 cucharadas de [almendras](#) (Para decorar. Opcional)
2 cucharadas de [avellanas](#) (Para decorar. Opcional)
150 g de nata
150 g de leche (la de consumo habitual)
20 g de [azúcar invertido](#)
60 g de azúcar blanquilla
2 huevos enteros
1 pizca de sal
50 g de cacao puro (marca Valor preferiblemente)
40 g de lágrimas de chocolate o chocolate rallado no demasiado fino

Preparación

Picamos con un rallador un puñadito de almendras y avellanas, o bien las machacamos con el mortero, dejando trocitos pequeños (que no se mueva del todo). Reservamos.

En un cazo, echamos todos los ingredientes y trituramos. Pasamos al fuego (potencia, al mínimo, porque no debe hervir) y removemos constantemente hasta que comprobemos que la mezcla ha espesado un poquito. Es como preparar un chocolate a la taza, pero con más ingredientes. No debemos permitir que hierva ni que se pegue.

Vaciamos el contenido del cazo en un táper (preferiblemente de cristal) y dejamos que se enfríe.

Una vez frío, espolvoreamos las lágrimas de chocolate y mezclamos con una cuchara para que las piquitas de chocolate estén por todo el preparado. Si no está frío del todo, se puede deshacer el añadido. Si queremos que salgan los trocitos, deberemos asegurarnos de la temperatura.

Tapamos el recipiente y lo dejamos en el congelador media hora. Sacamos, picamos con un tenedor, removiendo para romper los cristales que se hayan podido formar y volvemos a introducir en el congelador. Debemos repetir esta operación un par de veces más al paso de 1 hora primero y de hora y media después, ayudándonos si fuera necesario del minipimer para conseguir una textura cremosa (aunque tengamos en cuenta que usando batidora, las piquitas de chocolate pueden quedarse trituradas y fundirse con el resto).

Para servir, hacemos una bola y disponemos en un cuenco o en un cucurucho. Si queremos decorar, sobre ella espolvoreamos las almendras y avellanas reservadas.

Nota: Si no disponemos de azúcar invertido, podemos poner todo el azúcar blanquilla, sumando la cantidad total. Lo único que debemos tener en cuenta es que cristaliza menos con el invertido (que es el motivo por el que se utiliza) y puede que nos cueste algo más conseguir la cremosidad deseada.

Receta Helado de chocolate

Adaptación a Thermomix

10 min + 4 horas de espera

Ingredientes (para 4 raciones)

- 2 cucharadas de [almendras](#) (Para decorar. Opcional)
- 2 cucharadas de [avellanas](#) (Para decorar. Opcional)
- 150 g de nata
- 150 g de leche (la de consumo habitual)
- 20 g de [azúcar invertido](#)
- 60 g de azúcar blanquilla
- 2 huevos enteros
- 1 pizca de sal
- 50 g de cacao puro (marca Valor preferiblemente)
- 40 g de lágrimas de chocolate o chocolate rallado no demasiado fino

Preparación

- 1.- Ponemos un puñadito de almendras y avellanas dentro del vaso. Trituramos **25 seg/vel 5**. Reservamos.
- 2.- Echamos todos los ingredientes en el vaso y programamos **8 min/90°C/vel 4**.
- 3.- Vaciamos el contenido del vaso en un táper (preferiblemente de cristal) y dejamos que se enfríe.
- 4.- Una vez frío, tapamos el recipiente y lo dejamos en el congelador un mínimo de 4 horas.
- 5.- Pasado ese tiempo, vertemos el helado de nuevo en la Thermomix y mantecamos en **vel 4**, ayudándonos de la espátula (a través del bocal), hasta que adquiera una textura cremosa.
- 6.- Añadimos las lágrimas de chocolate y mezclamos. Podemos servir o volver a congelar.
- 7.- Para servir, hacemos una bola y depositamos en un cuenco o en un cucurucho. Opcionalmente, para decorar, sobre ella, espolvoreamos las almendras y avellanas reservadas (las del punto 1).

Nota: Si no disponemos de azúcar invertido, podemos poner todo el azúcar blanquilla, sumando la cantidad total. Lo único que debemos tener en cuenta es que cristaliza menos con el invertido (que es el motivo por el que se utiliza) y puede que nos cueste algo más conseguir la cremosidad deseada.

Sugerencia: Podemos congelarlo en un molde alargado y conseguir una barra cuadrada para luego cortarla y servirla entre dos barquillos planos (haríamos así los típicos "cortes" de helado).

Consulta el artículo de "Nutrición y salud": [Grasas](#)