

Helado de mascarpone y frutos rojos

Escrito por Paloma -

Lunes, septiembre 15, 2014

A mediados de septiembre y todavía el aire quema...

Jueves 11. Eran las cinco de la tarde y recibía en mi móvil un *whatsapp*. Un amigo enviaba a través de un grupo, la foto que acababa de hacer a su móvil, donde se indicaba la temperatura que se alcanzaba en Valencia. Marcaba 37°C.

La foto, iba acompañada de texto: "Arde la calle al sol de poniente..." y unas cuantas notas dibujadas dejaban adivinar el resto... El cachondeo fue inmediato: cada miembro del grupo iba enviando algún trozo de canción... desesperados de calor, unos trabajando en la calle, otros en casa, pero todos sufriendo el mes de septiembre más caluroso desde hacía 64 años... que se dice pronto!

Por cierto, os acordáis de esa canción de *Radio Futura (37 grados)*? Santiago Auserón, uno de mis artistas preferidos, cantaba así esta canción publicada en 1987:

<http://youtu.be/G43hlp3cOQw>

Por otro grupo también en el *whatsapp*, mi amiga *Rosa*, que vive en *Moraira* y trabaja en *Jávea*, mandaba malas noticias: Se había declarado un incendio en el [Parque Natural del Montgó](#), más concretamente en el [Cabo de San Antonio](#). Las llamas arrasaban en pocos segundos todo lo que encontraban en su camino. Cuando iba hacia el náutico de *Denia*, a su entrenamiento diario como remera, se encontró con la carretera cortada. Evacuaban a los vecinos de [Las Rotas](#), ante la amenaza del fuego.

Cabía la posibilidad de que una colilla mal apagada, unida a los 30 Km de [viento de Poniente](#) que soplaban sin tregua y la falta de lluvias -largamente esperadas que nunca llegaron- consiguiera borrar del mapa todo cuanto estuviera pintado de verde pino en la zona!

Todo se me vino abajo! No sabéis lo precioso que es (o era... por desgracia) ese lugar! Es un paisaje típico mediterráneo: pinares y carrascas junto al color azul de fondo de nuestro mar... Finalmente, ha sido uno de los peores incendios del año.

Una vez más, desde el dolor de alma que supone ver cómo queda herido de muerte algo tan bello, **nuestro agradecimiento a todos cuantos han luchado por apagar esta dura impotencia.**

Nosotros, aplacaremos el calor que se resiste a irse, con este helado. Y también una vez más, rezaremos a quien pueda escucharnos, para que se regenere pronto ese trocito de cielo en nuestra tierra.

Receta Helado de mascarpone y frutos rojos

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 4 raciones)

4 yogures griegos (400 g aprox)
50 g de queso mascarpone
70 g de [azúcar invertido](#)
30 g de frutos rojos congelados
Miel o caramelo para el momento de servir

Preparación

En un recipiente hondo ponemos todos los ingredientes juntos y con el minipimer trituramos todo lo más que seamos capaces de conseguir.

Cuando alcancemos una pasta suficientemente homogénea en color y textura, la vertemos en un táper y reservamos en el congelador.

Debemos sacar nuestro futuro helado y remover enérgicamente cada media hora durante las 4 primeras horas, para ir rompiendo la cristalización que se formará por los frutos congelados.

Luego, alargar este proceso y repetirlo cada hora u hora y media hasta 3 ó 4 veces más.

Servimos bolas en copas de helado. Sobre las bolas, pondremos un buen chorro de miel o caramelo. Podemos decorar con frutos rojos o galleta para helado.

Receta Helado de mascarpone y frutos rojos

Adaptación a Thermomix

1 min + el tiempo de espera (6 horas aprox)

Ingredientes (para 4 raciones)

4 yogures griegos (400 g aprox)
50 g de queso mascarpone
70 g de [azúcar invertido](#)
30 g de frutos rojos congelados (opcionalmente, reservamos alguno para decorar)
Miel o caramelo para el momento de servir

Preparación

1°.- **Colocamos la mariposa en las cuchillas.** Ponemos en el vaso los yogures, el queso, los frutos rojos y el azúcar invertido y batimos **30 seg/vel 3**. Volcamos en un táper y reservamos **en el congelador durante al menos 4 horas**.

2°.- Ponemos en el vaso el helado cortado en trozos y programamos **30 seg/vel 4**. Comprobaremos que ha quedado mantecado. De nuevo, volcamos en el táper y reservamos **en el congelador un par de horas**

más.

3°.- Repetimos el paso 2. Reservamos definitivamente en el congelador hasta el momento de servir.

4°.- Servimos bolas en copas de helado. Sobre las bolas, pondremos un buen chorro de miel o caramelo. Podemos decorar con frutos rojos o galleta para helado.

Nota: Se puede utilizar azúcar glas en lugar del invertido, pero nos arriesgamos a que cristalice y no manteque de la misma manera.

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

PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station