



1

De azafrán con cornicabra



2

De chocolate y picual

## Aceite de oliva, ha

### ELABORACIÓN:

Hierva el medio litro de leche con las hebras del azafrán.

→ A continuación, mezcla el azúcar con las cuatro yemas y el aceite de oliva.

→ Añade la leche a la mezcla anterior.

→ Calienta en el fuego la mezcla sin que llegue a hervir.

→ Enfríala rápidamente sobre un bol de hielo e introduce

en un molde rectangular para después dejarlo en el congelador.

→ Es aconsejable que, de vez en cuando, saques el recipiente del congelador y muevas la mezcla con el fin de que no se cristalice.

→ En el caso de tener heladora, mete la mezcla y prepara el helado.

**PARA 6 PERSONAS:**  
4 yemas de huevo • ½ litro de leche • 150 g de azúcar blanca • 12 hebras de azafrán • 50 g de aceite de oliva de variedad cornicabra. **Para decorar:** hebras de azafrán.

INGREDIENTES

¿Por qué este aceite? Porque presenta intensidades considerables de frutado, destacados amargos y picantes. Combina con el sabor del azafrán.

### ELABORACIÓN:

Pon toda la leche a hervir con la vaina de vainilla y la mitad del azúcar glasé.

→ Cuando hierva, aparta la leche del fuego, añade la cobertura del chocolate y deja que se funda.

→ Deja que la mezcla se temple, pero procura que no se enfríe del todo.

→ Aparte, monta la nata con el aceite de oliva y con el azúcar glasé en la batidora.

→ Une las dos mezclas con cuidado, sin batir demasiado.

→ Colócala en el molde y déjala en el congelador.

→ Es aconsejable que, de vez en cuando, saques la mezcla del congelador y la muevas para que no se cristalice.

→ Si tienes heladora, mete la mezcla y elabora el helado.

**PARA 6 PERSONAS:**  
250 g de leche • 250 g de nata líquida • 4 yemas • 100 g de azúcar glasé • 200 g de chocolate con leche • 1 vaina de vainilla • 100 g de aceite de oliva de variedad picual. **Para decorar:** pasas • Barquillos de galleta • Sal maldon • Arena de cacao.

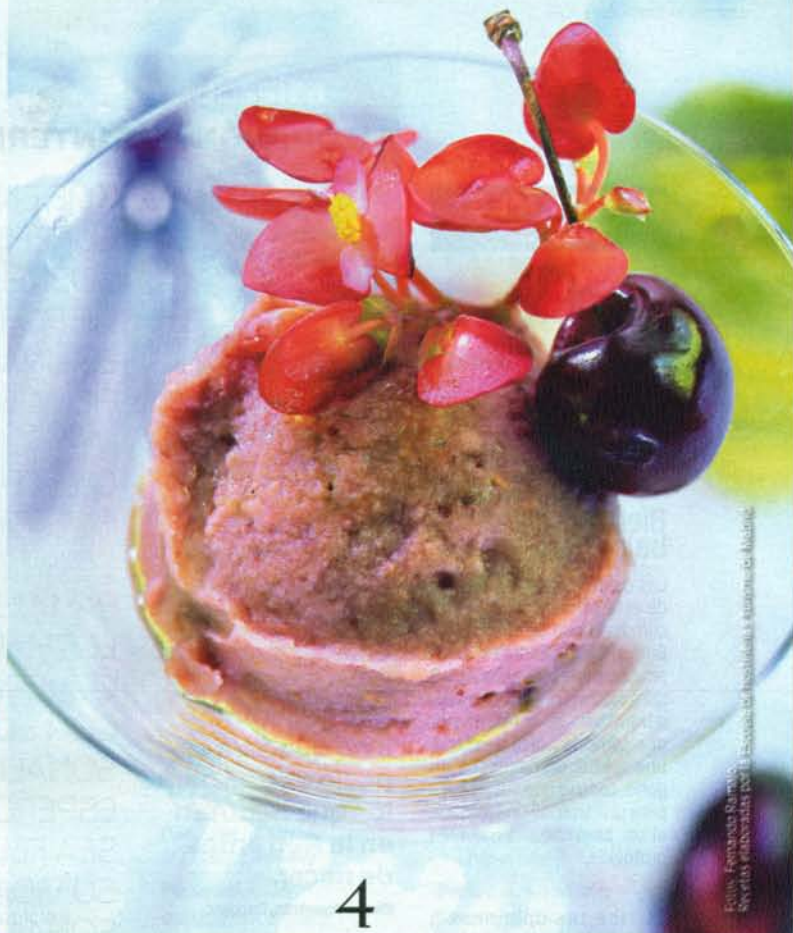
INGREDIENTES

¿Por qué este aceite? Por su sabor a intensa hierba fresca, con matices muy leves de frutado, que en boca tiene gran persistencia.



3

De yogur de soja con menta y empeltre



4

De picotas con manzanilla cacereña

Foto: Fernando Ramos. Sweets elaboradas por el equipo de hostelería y catering de Madrid

# sta en los helados

## ELABORACIÓN:

Lícua la menta o bien tritura al mismo tiempo la menta mezclada con el agua.

→ Pon al fuego y prepara un almíbar espeso, añadiendo poco a poco todo el azúcar.

→ Incorpora la gelatina.

→ Añade el aceite de oliva de empeltre, emulsiona con la batidora y deja que se enfríe.

→ Añade el yogur, mézclalo todo y congela.

→ Es aconsejable que, de vez en cuando, saques la mezcla con aceite de oliva del congelador y la muevas para que no se cristalice.

→ En el caso de tener una heladora, introduce la mezcla y deja que se haga el helado.

INGREDIENTES

### PARA 6 PERSONAS:

2 yogures de soja • 1 manojo de menta fresca • 200 g de agua • 200 g de azúcar • 6 g de gelatina neutra • 50 g de aceite de oliva de variedad empeltre. **Para decorar:** hojas de menta.

## ELABORACIÓN:

Tritura y tamiza la carne de las picotas frescas o, en su caso, lícuala.

→ Cuece la pulpa de las picotas con el azúcar.

→ Incorpora el huevo y las yemas a la mezcla.

→ Deja templar y, fuera del fuego, añade el aceite de oliva, preparando una emulsión con una batidora.

→ Coloca en el molde y mételo en el congelador.

→ Es aconsejable que, de vez en cuando, la saques del congelador y la muevas para que no se cristalice.

INGREDIENTES

### PARA 6 PERSONAS:

200 g de azúcar • 4 huevos • 2 yemas • 300 g de picotas licuadas • 100 g de aceite de oliva variedad manzanilla cacereña. **Para decorar:** cerezas frescas.

¿Por qué este aceite? Por sus características organolépticas de frutados, dulces, almendrados, muy semejantes a los de Arberquina.

¿Por qué este aceite? Porque este aceite de oliva es algo dulce y contrasta a la perfección con los sabores y la textura del yogur y la menta.

¿Quieres descubrir más recetas? Búscalas en [mujerhoy.com](http://mujerhoy.com)

