

Helado de chocolate y pistacho (receta enviada por Sara Cidoncha):

Ingredientes:

- 250g de requesón
- 100g de chocolate
- 150g de azúcar
- 2 yemas de huevo cocido
- 2 cucharadas de pistachos
- 1 copita de brandy
- 3 claras de huevo
- Unas galletas

Preparación:

- Pela los pistachos y pícalos. Funde el chocolate al baño maría o en microondas
- Mezcla el azúcar con el requesón y repártelo en dos recipientes
- En uno de ellos, añade, poco a poco, el chocolate fundido y el brandy, mezclando bien
- En el otro, agrega las yemas de huevo pasadas por un pasapurés y los pistachos
- Bate a punto de nieve las claras y repártelas, mezclando con cuidado, en los dos recipientes
- En un bol o copa, vierte la crema de chocolate, alisando su superficie con ayuda de una espátula. A continuación, coloca encima la crema de pistachos
- Congélalo durante unas 3 horas