

# Ideal para el verano: Cómo hacer helado de frutilla casero

04/02/2024



Al hacer helado de frutilla en casa, puedes disfrutar del sabor natural y fresco de las fresas recién cosechadas. No hay comparación con los sabores artificiales de algunos helados comerciales.

Tienes el control total sobre los ingredientes que utilizas. Puedes optar por ingredientes orgánicos, sin aditivos ni conservantes, creando así una opción más saludable.

Puedes ajustar la receta según tus preferencias. Si te gusta más dulce, menos dulce, con trozos de fruta o completamente suave, puedes adaptar la receta a tu gusto personal.

## Ingredientes para hacer helado de

# frutilla

- Fresas 600 g
- Yemas de huevo 4 unidades
- Azúcar 130 g
- Crema de leche 250 ml

## Procedimiento

1. Comenzamos con las yemas, agregándolas a un recipiente o ensaladera y batiéndolas con unas varillas. Mientras tanto, en una cacerola, llevamos agua al fuego, ya que vamos a batir las yemas al 'baño maría', un proceso bastante sencillo.
2. Es importante que la cacerola sea más pequeño que la ensaladera. Cuando el agua en la cacerola hierva, colocamos la ensaladera con las yemas sobre el cazo. Incorporamos el azúcar y continuamos batiendo con las varillas. Es necesario tener paciencia, ya que debemos batir entre 3 y 5 minutos. Cuando las yemas adquieran un color amarillo pálido y una textura ligeramente cremosa, habremos alcanzado la consistencia deseada. Dejamos que la mezcla se enfríe.
3. Por otro lado, lavamos las fresas en un recipiente con un poco de agua y unas gotas de vinagre, asegurándonos de escurrirlas bien.
4. Las cortamos en trozos y las trituramos con la batidora hasta obtener un puré. Reservamos este puré de fresas para usar más adelante.
5. Ahora nos ocupamos de la crema de leche. Es importante que esté bastante fría, ya que será más fácil de montar. La añadimos al recipiente y la montamos con las varillas o la batidora. Cuando la crema de leche tenga una consistencia densa y forme picos, habremos alcanzado la textura deseada.

6. Luego, vertemos la mezcla de yemas enfriadas en la crema de leche. Trabajamos esta mezcla, que constituye la base del helado y es muy cremosa gracias a ingredientes grasos como la crema de leche. Esta característica asegura que, al congelarse, sea menos probable que se formen cristales.
7. Posteriormente, añadimos el puré de fresas a la mezcla anterior y mezclamos hasta integrar los ingredientes. Cuando la mezcla esté bien homogénea, adquirirá una textura cremosa; esta consistencia es esencial, ya que si fuera líquida, no obtendríamos un helado, isino más bien un polo!
8. Vertemos la mezcla de helado de fresa en un recipiente de cristal o, preferiblemente, en uno metálico, ya que estos se enfrían más rápidamente. Introducimos el recipiente en el congelador durante 4 horas.
9. Al momento de servir, sacamos el helado de fresas al menos 10 minutos antes a temperatura ambiente, o lo colocamos en el microondas durante 1 minuto a máxima potencia y lo dejamos reposar otros 5 minutos.

¡Y así, tu helado de fresas casero estará listo para disfrutar!

Fuente: [www.culinaryrecipes.top](http://www.culinaryrecipes.top)