Atelier de Cocina

SEMIFRIO DE HORCHATA

INGREDIENTES:

4 yemas

500 ml de horchata

400 ml de nata para montar (con al menos el 35% de materia grasa)

250 g de leche condensada

5 láminas de gelatina

1 rama de canela

1 limón (usaremos solo la piel)

Canela en polvo para decorar (opcional)

ELABORACIÓN:

Poner a remojar la gelatina en un recipiente con agua fría.

Infusionar la horchata junto con la canela y la piel del limón. Calentar a fuego medio-alto durante 10 minutos más o menos. De esta manera obtenemos una horchata con aroma a canela y limón.

Mezclar las yemas. Añadir la horchata. Mezclar. Poner al fuego hasta espesar la crema inglesa.

Añadir las hojas de gelatina hidratada a la crema inglesa de horchata y remover bien el conjunto hasta que la gelatina se deshaga por completo.

Añadir la leche condensada a la mezcla anterior e integrar bien. Dejar enfriar.

Semimontar la nata.

Incorporar la nata semimontada a la mezcla de horchata, gelatina y leche condensada, que deberá estar a temperatura ambiente. Con la ayuda de una lengua añadir la nata poco a poco y mezclar realizando movimientos envolventes, de arriba a abajo. De esta manera evitamos que la nata pierda todo el aire y se baje. Trabajar la mezcla con suavidad hasta que presente un aspecto homogéneo.

Verter el relleno en los moldes del semifrío. Congelar.

MONTAJE:

Decorar los platos y desmoldar.