

**Tipo de receta:** Postre  
**Método utilizado:** Tradicional y thx  
**Número personas:** 6  
**Fuente:** La Casita Verde

## Mi helado de fresa

### Ingredientes

250 gr de fresas maduras  
1 brick de nata para montar (200 ml)  
3 yemas de huevo  
100 gr de azúcar



### Preparación tradicional

Lavar las fresas, quitarles el rabito y reducirlas a puré.

Montar la nata con la batidora de varillas y reservar.

Batir las yemas de huevo con el azúcar hasta que quede una mezcla suave y esponjosa.

Añadir el puré de fresas y mezclar bien de modo que quede bien incorporado.

Añadir la nata montada y con la ayuda de un batidor manual de varitas mezclar bien todos los ingredientes de modo que la nata no se baje mucho.

Poner esta mezcla en un taper o un pirex y llevarlo al congelador de un día para el otro. Si se dispone de heladora, poner la mezcla en ella y montar el helado.

### Preparación en thermomix

Lavar las fresas, quitarles el rabito, ponerlas en el vaso y reducirlas a puré durante unos segundos en velocidad máxima y reservar.

Lavar el vaso, montar la nata conforme las instrucciones de la maquina y reservar.

Lavar el vaso, poner la mariposa y batir las yemas con el azúcar durante 5 minutos en velocidad 3 ½.

Añadir el puré de fresas y mezclar durante 2 minutos más a la misma velocidad.

Añadir la nata montada y mezclar durante 1 minuto en velocidad 1.

Retirar la mariposa del vaso y con la ayuda de la espátula ayudar remover la mezcla con cuidado de forma a mezclar mejor algún trozo de nata que haya quedado en la superficie.

Poner esta mezcla en un taper o un pirex y llevarlo al congelador de un día para el otro. Si se dispone de heladora, poner la mezcla en ella y montar el helado.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)