

HELADO DE PARMIGIANO REGGIANO



Ingredientes:

- 500 ml de nata montada
- 115 g de azúcar morena granulada
- 115 g de Parmigiano Reggiano finamente rallado
- 800 g de fresas maduras picadas
- Pimienta recién molida
- 1 cucharada de vinagre balsámico envejecido

Elaboración:

1. Lleve la nata a ebullición con el azúcar, revolviendo constantemente, luego retire del fuego y agregue el Parmigiano Reggiano rallado, removiendo hasta que se derrita.
2. Deje enfriar e introduzca la mezcla en el congelador, tape y congele durante toda la noche.
3. Sirva con fresas picadas, una pizca de pimienta negra y unas gotas de vinagre balsámico.