NUESTRAS RECETAS

SORBETE DE CUAJADA Y PACHARÁN (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- Cuajada: Se puede hacer o comprar
- Helado de nata
- Pacharán Panizo

PREPARACIÓN:

Hacer la cuajada y tenerla bien fría. (la receta suele venir en los sobres de cuajada). También se puede comprar ya hecha.

ELABORACIÓN DE LA CUAJADA : (Cantidades para 8 o 10 copas)

Triturar 1 litro de helado de nata con 1 litro de cuajada y con 4 dl. de Pacharán Panizo.

ELABORACIÓN DE LA GELATINA DE PACHARÁN:

Para 1 litro 6 hojas de gelatina .

Hidratar las hojas de gelatina en agua muy fría. Calentar 200 ml de Pacharán y deshacer las gelatinas escurridas. Añadir a los 800 ml restantes y dejar enfriar extendido en una batea. Hacer cuadraditos para decorar.