



## helados

### Parfait de higos con chocolate caliente

#### Ingredientes:

- 8 yemas de huevo
- 250 ml. de leche
- 300 grs. de higos frescos
- 500 ml. de nata para montar
- 250 grs. de azúcar
- Frutas rojas para decorar, (opcional)

#### Para la salsa de chocolate:

- 150 grs. de chocolate negro para fundir
- 125 ml. de leche

#### Cómo se hace:

1. Bate las yemas de huevo con el azúcar con una batidora de varillas, hasta que doblen su volumen.
2. Calienta la leche y la añades a las yemas sin dejar de batir.
3. A continuación pon esta mezcla al fuego hasta que hierva, sin dejar de remover. Cuela y deja que se enfríe, remueve de vez en cuando.
4. Mientras tanto, pela los higos y córtalos en taquitos pequeños y añádelos a la mezcla anterior cuando esté templada o casi fría.
5. Monta la nata y mézclala con la crema de higos con una espátula, suavemente y con cuidado.
6. Rellena moldes individuales o un molde alargado y mételos en el congelador hasta que estén bien congelados, mínimo 1 día.
7. Prepara la salsa de chocolate cuando los vayas a servir. Calienta la leche en un cazo hasta que hierva, retira del fuego y deja enfriar unos minutos. Añade el chocolate en trozos y remueve hasta que el chocolate esté derretido y bien mezclado.
8. Para servir el parfait, desmoldar\* y verter un chorro de chocolate caliente por encima y servir inmediatamente.

#### Sugerencias:

- \* Si usas higos secos, déjalos un rato en remojo en vino dulce o en coñac o ron.
- \* Para desmoldarlo, sumerge el molde en un bol con agua del tiempo, en unos segundos verás que se despega de las paredes.