

GELAT DE PINYONS, els pinyons del meu mas de Riudecanyes



Al mas de Riudecanyes hi tenim un munt de pins plantats de quan era petita i fan un munt de pinyons que ens agrada recollir. Només em calia comprar una mel de qualitat per fer un gelat exquisit.

La meva primera vegada va fallar, aviso. Per qualsevol motiu, només vaig afegir aproximadament 1/3 d'una tassa de mel i només 2 rovells d'ou. El gelat va quedar gelat. Així que ho vaig deixar fondre, ho vaig tornar a escalfar i vaig afegir més mel i rovells d'ou, després ho vaig tornar a bullir. Sí, per si no ho sabíeu, podeu tornar a preparar el gelat. És bò saber-ho per si us hi trobeu.

Va quedar suau, molt ric i agradablement dolç sense ser empalagós. Els pinyons, que poden quedar una mica tous a temperatura ambient, s'endureixen al gelat i donen un bon

cruixent. Vaig utilitzar fins l'última mel que tenia per fer aquest gelat, va valdre la pena.

Els pinyons i la mel són una gran combinació, i no cal que obtingueu una mel esotèrica per a aquesta recepta. I tot i que faig servir pinyons són cars, són excel·lents

Sense gluten, vegetarià

Gelat de pinyons

Per 2-4 racions

Temps: Temps total 45 minuts: Temps de preparació 15 min, Temps de cuina 30 min.

Ingredients:

- 1 tassa de pinyons pelats
- 2 tasses de llet sencera
- 2 tasses de nata espessa
- 3/4 tassa de mel
- 1/2 branqueta de vainilla
- Un polsim de sal
- 4 o 5 rovells d'ou

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Torreu els pinyons en una paella seca a foc mitjà-alt fins que comencin a daurar-se. Vigileu-los, ja que els pinyons es poden cremar molt fàcilment. Tan bon punt comencin a daurar-se bé, moveu els fruits secs a un bol i reserveu-los.

PAS 2: Poseu els pinyons i la resta d'ingredients (excepte els rovells d'ou) en una olla gruixuda i escalfeu-ho al vapor a foc mitjà. Si teniu un termòmetre, voleu que la temperatura

arribi a 70 °C aproximadament. Apagueu el foc, tapeu i deixeu reposar 1 hora. Refrigerar fins que estigui fred, fins a un dia.

PAS 3: Colar la barreja i descartar la vainilla. Guarda els pinyons i reserva.

PAS 4: Torneu a escalfar la barreja de nata a foc mitjà a 70 ° C. Bateu lleugerament els rovells d'ou en un bol. Ara, amb dues mans, una amb un cullerot petit, l'altra amb una batedora, aboqueu lentament una mica de la nata calenta als rovells d'ou, fent servir la llengua de gat per incorporar la crema calenta. Feu-ho una mica a la vegada per no remenar els ous. Després de tenir 2-3 cullerades plenes al bol del rovell d'ou, comenceu a batre la barreja de nata calenta a l'olla. Aboqueu lentament la barreja calenta de rovell d'ou i nata i bateu-ho bé. Deixeu-ho coure a foc lent, remenant sovint, durant 5 minuts. S'espessirà.

PAS 5: Colar la barreja una vegada més i refredar. Un cop fred, aboqueu-lo a la vostra gelatera. Deixeu que el gelat es refredi fins que tingui una consistència suau. Moveu el gelat a un bol gran i fred i afegiu-hi els pinyons. Refredar fort i servir-lo amb una mica de mel per sobre.

Notes

Tingueu en compte que el temps de preparació no inclou el temps de refredament de la crema.