



Helado de Fresa

## Description

### Helado de Fresa- Strawberry Ice Cream (English versión below)

- 500 gramos de fresas
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 200 g de azúcar
- 250 mililitros de leche
- 500 mililitros de crema de leche o nata
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

## Preparación

1. Mezclar las fresas, 100 gramos de azúcar y el vinagre en un tazón pequeño y dejar en infusión durante 2 horas.
2. Escurrir las fresas, conservando el jugo. Macerar las fresas, ya sea con un tenedor o en la licuadora.
3. En otra taza, mezclar la leche y el resto del azúcar con una batidora eléctrica hasta que el azúcar se haya disuelto (aproximadamente por 1-2 minutos).
4. Luego agregar la crema, el jugo de fresas, el puré de fresas y vainilla.
5. Poner la mezcla en una maquina de helados o **(Ver nota)** y dejar actuar durante 20 a 25 minutos hasta que la mezcla se haya espesado.
6. Una vez que el helado es sólido, colocarlo en un un recipiente con tapa y dejar en el congelador durante dos horas.
7. Retirar del congelador unos 10 minutos antes de servir.

**Nota:** Si no tienes máquina de hacer helados:

- Colocar la mezcla en un tazón y congelar por una hora, luego revolver la mezcla con un tenedor y congelar otra vez por otra hora.
- Repetir el anterior procedimiento solo una vez más antes de servir.

### Strawberry Ice Cream (English version)

**Ingredients make 6 to 8 portions**

- 500 grams strawberries

- 1 tablespoon balsamic vinegar
- 200 grams of sugar
- 250 millilitres milk
- 500 millilitres cream or cream
- 1 teaspoon vanilla extract

## Preparation

1. Mix the strawberries, 100 grams of sugar and balsamic vinegar in a small bowl and leave to infuse for 2 hours.
2. Drain the strawberries, retaining the juice. Marinate strawberries either with a fork or blender.
3. In another bowl, combine milk, 100 grams of sugar with an electric mixer until the sugar has dissolved (approximately 1-2 minutes).
4. Then add the cream, strawberry juice, strawberry puree and vanilla.
5. Put the mixture into an ice cream machine or **(See Note)** and leave for 20-25 minutes to blend until the mixture has thickened.
6. Once the ice cream is solid, put it into a container with lid and leave in the freezer for two hours.
7. Remove from freezer about 10 minutes before serving.

**Note:** If you don't have a ice cream maker

- Place the mixture in a bowl and freeze it for an hour, then stir the mixture with a fork and freeze again for another hour.
- Repeat the above procedure again just before serving.