



Helado de Ron con Pasas

Description

Esta es una deliciosa receta de helado para los adultos. Contiene alcohol, por lo que podría ser llamado un cóctel. Me encanta y ha sido un postre muy popular en Colombia durante los últimos 30 años o más.

Helado de Ron con Pasas or Rum and Raisins Ice Cream (English version below)

Ingredientes

- 3 bolas de helado de vainilla
- 1 cajita de uvas pasas
- 2 cucharadas de ron oscuro
- Salsa de chocolate y hojas de menta para decorar

Preparacion

1. En un recipiente coloque el helado, el ron y las uvas pasas y mezcle hasta que este muy suave.
2. Ponga la mezcla en el congelador por 2 horas.
3. Con un tenedor separe o corte la mezcla haciendo movimiento circulares suaves,
4. Congele otra vez por lo menos por 1 horas.
5. Sirva en copas o vasos y adicione salsa de chocolate y mas pasas para decorar.

Rum and Raisins Ice Cream (English version)

This is a delicious Ice cream recipe for adults. It contains substantial alcohol so it could be called a Cocktail. I love it and also its been a popular dessert in Colombia for the last 30 years or more.

Ingredients

- 3 scoops of vanilla ice cream)
- 1 small box of raisins
- 2 tbsp of dark rum
- Chocolate sauce and mint leaves to decorate

Preparation

1. In a bowl put the ice cream, rum and raisins and whisk until the mix is completely smooth.
2. Put into the freezer for up to 2 hours.
3. With a fork separate or break the mix making a gentle circular movement.

-
4. Freeze it again for up to 1 hours.
 5. Serve in tall glasses and top with the chocolate sauce and more raisins.