



## Helados bombón de fresa, cubiertos de chocolate y rellenos de leche condensada

Chocolate, De verano, Frutales

### Ingredientes

- 280 gramos (aproximadamente 2 tazas) de fresas cortadas y limpias
- 2 cucharadas de agua
- 2 cucharadas de azúcar (se puede añadir más si se quiere un helado más dulce)
- 360 gramos (1 ½ tazas) de crema de leche o nata espesa
- 50 gramos de leche condensada
- 200 gramos de chocolate oscuro, derretido

### Preparación

- Poner las fresas junto con el agua y el azúcar en una olla pequeña y calentar en la cocina a fuego medio hasta que las fresas se vean casi deshechas y se haya formado una especie de puré espeso (remover ocasionalmente para prevenir que se quemem). Retirar del fuego y esperar que se tomen temperatura ambiente.
- Licuar las fresas o pasarlas por un procesador de alimentos hasta homogeneizar.
- Agregar la crema de leche o nata al puré de fresas y remover con las varillas hasta incorporar y homogeneizar. Se puede reducir la cantidad de crema si se quiere menos cremoso y con un sabor a fresas más intenso.
- Llenar a la mitad de la mezcla de fresas en un molde de helado. Poner en el centro la cantidad deseada de leche condensada (sin que llegue a los bordes para que no se salga). Después, terminar de llenar el molde con la mezcla de fresas.
- Llevar al congelador por al menos 4 horas o durante toda la noche.
- Derretir el chocolate en el microondas o a baño maría, dejar que se enfríe un poco (si está muy caliente derretiría el helado).
- Bañar los helados en el chocolate. Poner encima de una rejilla de enfriado o de un papel de horno y llevar de nuevo al congelador por 5 minutos para que se endurezca el chocolate.
- Servir. Debe mantenerse congelado.