

HELADO DE KIWI

Ingredientes:

Rinde: 6 Porciones

- 1 y 1/2 tazas (360 ml) de leche descremada
- 1 y 1/2 tazas (360 g) de yogurt griego natural
- 5 kiwis maduros pelados
- 1/4 de taza (60 ml) de agua
- 6 sobres de Nativia con Probióticos
- 1 cucharadita (5 ml) de jugo de limón

Preparación:

1. Prepará la base de helado: en una licuadora, combiná 3 de los kiwis pelados y troceados, la leche descremada, el yogurt griego, el jugo de limón y 4 sobres de Nativia. Licuá hasta que la mezcla esté uniforme y de color verde. Verté la mezcla en un recipiente con tapa y lleválo al congelador por al menos 3 horas, o hasta que esté semi-congelada.
2. Prepará la salsa de kiwi: mientras la base se congela, pelá y troceá uno de los kiwi que te sobraron. En una olla pequeña, cociná los trozos de kiwi con el agua y los 2 sobres de Nativia restantes a fuego medio por unos 5 minutos, revolviendo de vez en cuando. Machacá el kiwi para formar una salsa. Retirá del fuego y dejá enfriar.
3. Cremá el helado: una vez que la mezcla de helado esté semi-congelada (con consistencia como de granizado), sacala del congelador. Con la ayuda de un tenedor o batidora, batí vigorosamente la mezcla hasta que se deshagan los cristales de hielo y tenga una consistencia más cremosa. Devolvé el recipiente al congelador por unas 4 horas más, o hasta que tenga la consistencia deseada.
4. Serví el helado: pelá el kiwi que te sobró y cortalo en trocitos pequeños. Serví el helado en copas individuales. Agregá un poco de la salsa de kiwi encima, moviéndola con el tenedor para crear un semi-veteado si querés, y finalizá la decoración con los trocitos de kiwi fresco por encima.