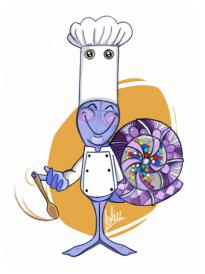


RECETAS CHINAS

Helado Frito.



Ingredientes

- Pan de molde. (2 cortadas por helado)
- 1 poco de leche en un bol
- Tarrina helado, de la que más te guste (vainilla, chocolate, nata, etc)
- Para el rebozado del helado
- 1 vaso 1/2 harina
- 1 vaso leche
- 1 huevo



Preparación

- 1. Cortamos los bordes del pan de molde o compramos pan de molde sin corteza.
- 2. Hacemos las bolas de helado. Mojamos los bordes del pan de molde en un poco de leche y colocamos la bola de helado encima del pan.
- 3. Cogemos el otro pan de molde y lo colocamos encima del helado cubriéndolo en forma de rombo (haciendo que se vean 8 picos de pan).
- 4. Lo apretamos bien con las manos hasta que le demos una forma redondita y lo envolvemos en papel de plata y lo metemos en el congelador hasta que se quede igual de duro que una piedra (un día entero).
- 5. Al día siguiente hacemos la masa/rebozado para freír el helado frito y ponemos en un bol el huevo, un vaso y medio de harina y un vaso de leche. Lo batimos bien hasta que se quede sin grumos.
- 6. Calentamos el aceite en un recipiente hondo. Metemos el helado que hemos sacado del congelador en el bol que tenemos la masa y lo embadurnamos bien y lo freímos con cuidado cuando esté el aceite muy caliente. Lo freímos hasta que esté bien dorado.
- 7. Una vez esté bien dorado lo sacamos y lo ponemos en un plato con una servilleta absorbente, para que absorba todo el aceite que le sobra al helado.
- 8. Quitamos la servilleta y ponemos el helado en el plato y le podéis poner por encima lo que queráis. Os recomiendo que le pongáis miel ya que sabe mucho mejor y como si te lo hubieran hecho en el restaurante chino. También podéis ponerle por encima chocolate, siropes, etc... LO QUE QUERÁIS!! y a disfrutar de vuestro helado frito chino.



Flan con cereales de chocolate

Ingredientes para 4 personas

- 1 litro leche
- 200 g azúcar moreno
- 1 sobre flan chino mandarin (o para hacer flanes)
- 150 g cereales tipo arroz inflado
- · canela en polvo



Etapes de préparation

- 1. En un cazo vamos a poner a hervir la leche y el azúcar. Cuando hierva añadimos el sobrecito y removemos con unas varillas para evitar los grumos.
- 2. En cada flanera vamos a poner un puñado de cereales, y verteremos la mezcla de flan, (podemos colarlo por si quedo algún resto).
- 3. Dejaremos enfriar en nevera y en el momento de servir, vamos a ponerles por encima caramelo.

