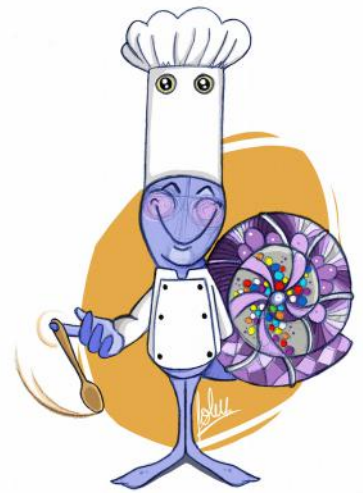




RECETAS CHINAS

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



Etapas 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.