



Hola de nuevo,

El tema del Mega-Mailer en español de este mes es una combinación de: Invitar a casa sin complicarse la vida, La última aventura de anti-pasti, y uno de mis ingredientes favoritos y sensuales- ! la miel ; Como siempre, las recetas están inspiradas en nuestras propias necesidades y gustos en casa. Desde que comienza el año aquí en Ciudad del Cabo, nuestra vida esta marcada por cantidad de cumpleaños, celebraciones y familia y amigos de fuera que nos visitan. Por estas razones es fácil de ver el porque de nuestras preferencias en comidas. Esperamos que disfrutaréis con el mailer y con continuéis utilizando nuestros productos para invitar a comer o cenar a casa, mimar y entusiasmar familia, amigos y compañeros. Os deseo lo mejor

Tracy

eat. drink. live.



paté de hígado de pollo

125g mantequilla
450g higaditos de pollo, ribeteados
4 hojas de salvia picadas finamente
2 dientes de ajo aplastados
1 pizca de **NoMU Poultry Rub** o moler un poco de **NoMU Plucked NoMU Just Salt NoMU Just Pepper**
¼ taza de jerez seco o coñac.

Para sellar

60g mantequilla
1 hoja fresca de laurel grande o unas 8 de pequeñas (opcional)

Derretir la mantequilla en una sartén anti adherente y dorar la cebolla y ajo removiendo hasta que se ablandecen, unos 5 min.

Añade la salvia y los condimentos de NoMU incluso la sal y la pimienta seguido por los higaditos. Freír con suavidad hasta que los higaditos estén dorados por fuera pero que mantengan un punto rosado por dentro al cortar. Tarda unos 8 min. Añade el jerez o coñac y cocer a fuego lento un minuto más.

Retirar del fuego y hacer de esta mezcla un puré en una batidora hasta que la textura sea fina. Verter el paté dentro de un bol bonito o boles individuales de cerámica si prefieren. Alisar la parte de arriba. Si quieren utilizar un aderezo de hierbas ponerlo ahora encima del paté. Derretir la mantequilla sobrante en un cazo pequeño sobre un fuego bajo, quitar del fuego y dejar reposar la mantequilla durante 3 min. Rasar la espuma de encima de la mantequilla aclarando así la mantequilla evitando cualquier sólido de leche. Cubrir el paté con la mantequilla clarificada. Enfriar el paté hasta que la mantequilla sea firme, unos 30 min. Cubrir con film transparente y enfriar otra hora o dos antes de servir.

croqueta italiana

3 cucharas de mantequilla
1 cebolla pequeña picada fina
1.5 litros de caldo de pollo
440g arroz arbóreo
75g queso parmesano rallado fino
1 huevo batido
NoMU Just Salt
NoMU Just Pepper
Un puñado de hojas de albahaca rotas
150g queso de mozzarella cortada en cubitos de 1cm grosor
150g pan rallado sazonado con **NoMU One for All**
Aceite para freír
Servir con **NoMU Stir Tomato & Herb**

Hace 24-30 croquetas

Derretir la mantequilla en un cazo y añadir la cebolla. Sofreír hasta que la cebolla este blanda. Añadir el arroz y remover hasta bañarlo completamente.

Calentar el caldo de pollo y añadir al arroz cucharón a cucharón dejando que el líquido se absorba cada vez antes de añadir más. Remover sin parar mientras lo estas haciendo. Seguir estos pasos hasta que el arroz este cremoso, pero al dente. (Debe tardar unos 20 min.) Retirar del fuego y añadir el huevo y parmesano mezclándolo bien. Sazonar con **NoMU Just Salt & NoMU Just Pepper**. Apartar el arroz y enfriar por completo. Una vez este frio dividir el arroz en 24 porciones. Para hacer las croquetas tomar una porción de arroz en la mano y empujar un cubito de mozzarella y un trozo de albahaca al centro. Cubrir el relleno bien con el arroz usando los dedos y formar bolitas redondas. Una vez terminado enrollar las croquetas en el pan rallado sazonado y poner sobre una bandeja.

Calentar el aceite en una sartén honda hasta que esté bien caliente haciendo la prueba friendo un trocito de pan. Cuando esté caliente dejar caer las bolitas de suppli (croquetas) en suficiente aceite para cubrir las por completo y en tandas para que se hagan bien durante unos 4 minutos. Deben tener un color dorado. Escurrir sobre papel de cocina y servir con **NoMU Stir** que tendrás preparado.



alcachofas rebozadas

2 botes de corazones de alcachofas de buena calidad marinadas

1 huevo

Pizca de NoMU Just Salt

1 taza de pan rallado seco

1 cuchara NoMU Italian Rub

Sal & Pimienta molida

al momento

Aceite de oliva para freír

Ecurrir las alcachofas y secarlas bien con papel o paño de cocina. En un bol batir el huevo ligeramente con un poquito de sal. Sazonar el pan rallado con NoMU Just Salt & NoMU Just Pepper y el NoMU Italian rub y extender en una bandeja.

Remojar las alcachofas en el huevo batido y después en el pan rallado para cubrir. Calentar el aceite en una sartén pesada. Comprueba con un trocito de pan si el aceite es suficientemente caliente, si saca burbujas y el pan se dora el aceite esta listo para freír.

Freír las alcachofas rebozadas en tandas durante 2-3 min. o hasta que estén doradas y crujientes. Ecurrir sobre papel de cocina y servir con alioli (Receta Mailer # 13).



bruschetta con 'coppa', albahaca y mozzarella

1 baguette, cortada en rebanadas de 1cm.

1 diente de ajo pelado

60ml **NoMU Stir Tomato & Herb o Tomato & Chilli preparado**

1 puñado de hojas de albahaca rotas a mano

6 rebanadas de jamón ibérico rotas por la mitad

4 cortes de queso mozzarella, rotos en trocitos más pequeños

NoMU Just Salt

y **NoMU Just Pepper**

Tostar un lado de las bruschettas en una bandeja de horno durante 2-3 minutos hasta que estén doradas.

Mientras estén calientes frotar el lado sin tostar con ajo. Untar cada rebanada con ½ cucharadita de NoMU Stir y poner un trozo de albahaca.

Ahora poner el jamón y finalmente la mozzarella encima. Poner debajo del grill caliente durante unos minutos hasta que el queso se derrita. Finalmente moler encima un poco de sal y pimienta y rociar con un poquito de aceite de oliva. Servir caliente

2 berenjenas alargadas

Aliño

NoMU Just Salt

60ml aceite de oliva

1 cuchara de vinagre balsámico blanco

2 dientes de ajo aplastados.

1 filete de anchoa picada fina

1 puñado de perejil picado

Zumo y cáscara de ½ limón

5ml **NoMU Italian Rub**

1 filete de anchoa picada finamente (opcional)

Cortar las berenjenas en rebanadas gruesas.

Poner las berenjenas en un colador y salpicar con sal dejándolas reposar así durante ½ hora. Aclarar las berenjenas con agua fría y secar bien con un paño o papel de cocina. Asar las berenjenas por los dos lados hasta que se ennegrezcan y poner en el horno durante 10 minutos o hasta que se ablanden. Mezclar todos los ingredientes en un bol y dejar reposar.

Poner las berenjenas calientes en un bote de cristal esterilizado y verter todo el aliño encima las berenjenas. Dejar marinar durante 4-6 horas o toda la noche antes de usar.



berenjenas marinadas



carpaccio

400g de filete de ternera (solomillo)

¼ taza **NoMU Beef Rub**

3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Para servir:

Hojas de rucula,

100g virutas de parmesano, alcaparras y aceite de oliva rociado.

NoMU Sal & Pimienta,

para sazonar

Quitar del filete cualquier grasa visible o nervio y frotar generosamente con NoMU Beef Rub. Calentar bien el aceite de oliva en una sartén y marcar el filete por fuera para sellar.

Enfriar el filete y envolver apretadamente con film transparente para que mantenga la forma. Poner el filete envuelto en el congelador durante 1-2 horas. Esto hace que la carne sea más firme y fácil de cortar. Usando un cuchillo bien afilado, cortar el filete en lonchas muy finas casi transparentes y organizar sobre un plato.

Adornar con rucula, parmesano, alcaparras y rociar generosamente con aceite de oliva. Sazonar con NoMU sal & Pimienta y servir con pan crujiente.

tomates semi-secos

16 tomates grandes de la variedad Roma

NoMU Just Salt

NoMU Just Pepper

3 cucharitas de tomillo picado

2 cucharitas

NoMU One for all Grinder

Aceite de oliva para conservar

Precalentar el horno hasta 140°C. Cortar a lo largo y en cuartos los tomates y ponerlos con la piel abajo sobre una bandeja de hornear.

Espolvorear cada tomate individualmente con la sal, pimienta, tomillo y NoMU One for All y asarlos en el horno durante 3 - 3½ horas controlando de vez en cuando que los tomates no se estén quemando por los bordes. Quitar los tomates del horno y enfriar totalmente.

Poner en botes de cristal esterilizados y herméticos cubiertos totalmente de aceite de oliva. Marinar 24 hrs antes de usar.



Aceite de oliva
NoMU Italian Rub,
 para espolvorear.
NoMU Just Salt,
 para sazonar

Masa

250g harina
 1 cucharita de sal
 2 cucharitas de levadura
 seca instantánea
 1 cuchara de miel
 1 cuchara de aceite de oliva
 ½ taza de agua

Precalentar el horno hasta 180°C.

Combine todos los ingredientes para la masa y amasar bien Poner la masa en un bol ligeramente engrasado. Cubrir con un paño húmedo y dejar la masa subir hasta doblar en tamaño que tardara una hora más o menos. Amasar otra vez y repetir el proceso hasta que se doble otra vez de tamaño Romper trozos del tamaño de una nuez y enrollar para que parezcan salchichas delgadas, de unos 25 cm. de largo.

Pintar con aceite de oliva y espolvorear generosamente con NoMU Italian rub. Sazonar con NoMU Sal y poner en una bandeja harinada dejando espacio para que los grissini poden expandir.

Hornear durante 15 minutos hasta que estén doradas y enfriar antes de servir.



flores de calabacín rellenas

18 flores de calabacín del tamaño medio
 Aceite de oliva para freír

Relleno

180g ricota desmigada
 1 diente de ajo machacado
 Cáscara de ½ limón
 50g piñones tostados ligeramente
 2 puñados pequeños de perejil picados fino
 80ml pan rallado
 1 yema de huevo
 2.5 gr **NoMU One for All**

Rebozado

250g harina
 1 cucharita **NoMU Sal**
 ½ taza aceite de oliva
 1½ tazas de agua tibia
 2 claras de huevo.

Para hacer el relleno poner todos los ingredientes en un bol y mezclar todo bien Apartar.

Para el rebozado poner la harina y sal en un bol y hacer un agujero (hoyo) en el centro. Mezclar el aceite de oliva con agua tibia y verter dentro del hoyo. Trabajar la mezcla hasta que este fina y dejar reposar durante al menos una hora. Batir las claras suavemente no demasiado fuerte y añadir al rebozo.

Llenar hasta unos 3cm de aceite de oliva a una sartén honda. Hacer la prueba de la temperatura del aceite arrojando un trozo de pan: Cuando se burbujea y el pan se dora el aceite esta listo. Poner una cuchara de relleno dentro de cada flor y cerrar bien los pétalos.

Remojar la flor en el rebozo y freír hasta que este dorada. Escurrir sobre papel de cocina y servir inmediatamente con un poquito de sal de mar rociada encima.

cuñas de patatas con romero y limón

Cuñas de patatas con Romero y Limón
 12 patatas orgánicas grandes cortadas a lo largo y en cuartos.

2 cabezas de ajo en rodajas horizontales cortadas por la mitad.
 ¼ taza de aceite de oliva virgen
 Zumo de un limón
 1 cuchara de **NoMU Lamb Rub**
 1 cucharita de **NoMU Just salt**
 ½ cucharita **NoMU Just pepper**

Precalentar el horno hasta 200°C, idealmente con el ventilador del aire del horno en marcha.

Poner las patatas y ajo en una bandeja con las pieles por abajo y rociar con el aceite de oliva. Espolvorear y frotar generosamente con NoMU Lamb Rub, sal & pimienta Exprimir sobre las patatas el zumo de limón y remover bien.

Poner en el horno y asar durante 1 hora hasta que estén doradas y crujientes. Retirar y poner sobre una fuente precalentada.

Servir con NoMU Tomato & Chilli Stir.



higos con jamón ibérico

4 higos cortados en cuartos

Pre-calentar el horno hasta 220°C.

16 hojas de salvia

Poner una hoja de salvia sobre cada cuarto de higo y envolver con una loncha fina

8 lonchas finas de jamón ibérico cortadas por la mitad

de jamón Hornear durante 10 – 12 minutos o hasta que los higos se ablandecen y el jamón se encrespa y esté crujiente. Retirar del horno y servir inmediatamente.

Nota: Se pueden servir estos higos sin cocinar

brócoli con passion chili dukkah



500g de brócoli tierno
100 ml de aceite de oliva extra virgen
4 rebanadas de pan de ciabatta roto en pequeños pedacitos
2 cucharadas de **NoMU Passion Dukkah**
1 diente e ajo molido
5ml de zumo de limón
NoMU Sal para sazonar

Calienta el aceite en una sartén. Añade el pan y saltéalo hasta que se dore. Añade el Passion Chilli Dukkah y el ajo, mézclalo todo bien para que se combinen los sabores y sácalo del fuego.

Añade el jugo del limón y la sal. Blanquea el brócoli hasta que esté al dente. Ponlo en una bandeja para servir y vierte encima la mezcla de pan y Dukkah.

Nota: Para asegurarte que el brócoli conserve su color y esté crujiente, yo lo meto en agua helada justo después de cocinarlos, después cuando quiero servirlos los caliento en el micro. Ten cuidado de no cocinar mucho el ajo y el Dukkah, ya que amargarán si se queman.

Para 4-6

tempura de gambas con dipping de miel y lima

12 gambas medianas
1 ½ tazas de harina
¼ de almidón de maíz
1 cucharadita de bicarbonato
Una pizca de sal
½ taza de agua de soda muy fría
Aceite neutro para freír

Dipping de miel y lima:

80ml de miel
60ml de salsa de soja
Zumo de 2 limas
2 cucharadas de cilantro, finamente picado
1 chile pequeño, sin semillas y finamente picado
30ml de salsa de pescado
1 cucharada de **NoMU Oriental**

Para el engrudo, mezcla todos los ingredientes secos en un bol grande, incorpora el agua y bate vigorosamente hasta que haya adquirido consistencia suave!

No te preocupes si te quedan alguno grumos. Introduce las gambas de una en una en la mezcla, sacúdelas para que no quede ningún exceso de mezcla y fríelas hasta que se doren ligeramente y estén crujientes.

Para hacer la salsa dipping, mezcla todos los ingredientes y sírvela como acompañante de las gambas.

Para 4-6



sardinas rellenas



12 filetes de sardinas frescas abiertas como mariposas,
60ml aceite de oliva
50g pan rallado
100g pasas
100g piñones tostados
4 puñados pequeños de perejil picado muy fino
1 cuchara alcaparras picadas
1 diente de ajo machacado
2.5ml NoMU Hooked

Precalentar el horno 200°C.

Aplastar cada sardina y poner piel abajo sobre una tabla de cortar. Calentar la mitad del aceite en una sartén y añadir el pan rallado cocinándolo un poquito hasta que se dore. Escurrir sobre papel de cocina. Poner el pan rallado dorado en un bol y añadir las pasas, piñones, perejil y alcaparras. Mezclar muy bien y sazonar.

Con una cuchara poner dos terceras partes de la mezcla dentro de las sardinas y plegarlas para que el relleno no se derrame. Poner las sardinas preparadas una al lado de la otra en una bandeja de horno Rociar con el aceite sobrante y hornear durante 15-20 minutos hasta que estén hechas y de un color dorado.

Poner en una fuente precalentada. Espolvorear con la mezcla de pan rallado que ha sobrado y servir con limones frescos a gusto.

mahi mahi – dorado con salsa de alcaparras

6 filetes de 200g de Mahi Mahi- Dorado
2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
5 ml de **NoMU Seafood**

Salsa:

100g de mantequilla
30g de alcaparras
1 diente de ajo pequeño, fileteado finamente
1 cucharadita de **NoMU Hooked** o de **NoMU One for All NoMU Sal**
1 manojito de perejil picado
1 vasito de zumo de limón

Engrasa ligeramente un molde de 23cm con mantequilla derretida. Mezcla la harina, los polvos y el bicarbonato y reserva.

Con un batidor eléctrico, mezcla el aceite y el azúcar. Añade los huevos de uno en uno, mezclando bien. Añade el extracto de Vainilla, seguido de la mezcla de la harina y el NoMU Sweet, y mezcla rápidamente. Incorpora la zanahoria rallada, los frutos secos y el zest. Vierte la mezcla en tu molde para hornear.

Hornéalo durante 45 minutos- 1 hora, hasta que puedas atravesarlo con un palillo.





cordero con corteza de pistacho y sumac

- 1 diente de ajo molido
- 2 cucharadas de cáscara de limón muy picada
- 1 taza de perejil picado
- 1 taza de hojas de menta picadas
- 100 g de **NoMU Pistacho y Sumac Dukkah**
- NoMU Sal**
- NoMU Pimienta Negra**
- Cuerda de cocina para atar.
- 1 kg de lomo de cordero
- 2 taza de aceite oliva

Precalienta el horno a 180°. En un bol pon todos los ingredientes para sazonar y mézclalos bien.

Ata el cordero, y humedécelo con la mitad del aceite de oliva, usando un pincel de cocina. Pon los lomos en una bandeja para hornear y, con tus manos, unta fuertemente con la mezcla la carne, para crear una costra.

Riégalolo con el resto del aceite y ásalolo durante 15-20 minutos o hasta que veas que comienza a "gotear". Incorporale la menta y sirve.

Para 6.

noodles con cerdo, miel y soja

- 200g de noodles frescos de huevo
- 200g de filete de cerdo, cortado en tiras finas
- 1 cucharada de harina de maíz
- NoMU Sal y NoMU Pimienta Negra**
- 1 cucharada de **NoMU Pork**
- 2 cucharadas de aceite de girasol
- Un pedazo pequeño de jengibre pelado y rallado
- 4 manojitos de espinacas baby
- 2 cebollines, escalonias picadas
- 1 chile/ají rojo picado y sin semillas
- 1 cucharadita de **NoMU Oriental**
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharaditas de de aceite de sésamo
- 3 cucharas de sésamo, ligeramente tostado

Pon el cerdo, la harina de maíz, el NoMU Pork, la sal, la pimienta en una bolsa zip-lock y agítalo bien hasta que la carne se haya impregnado completamente. Deja reposar en la marinada durante 30 min.

Calienta el aceite en una sartén, añade el jengibre y cocínalo durante 30 segundos. Añade las tiras de cerdo, y cocínalo hasta que esté dorado por fuera y tierno por dentro.

Añade la salsa de soja, el chile, la miel, el NoMU Oriental, el azúcar el aceite de sésamo, y fríe por un par de minutos.

Añade las espinacas, los cebollinos, y cocina hasta que estén tiernos.

Añade los noodles, y mezcla bien, asegurándose de que la pasta se impregna bien con la salsa. Espolvorea el sésamo, coge tus palillos y ataca!



gnocchi con mantequilla dorada de salvia

- 1 kg de patatas para pure
- 2 yemas de huevo
- 1½ tazas de harina
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado finamente.

Hervir las patatas hasta que estén cocidas. Pelar y pasar por el pasa purés a un bol. Añadir el parmesano y las yemas de huevo y mezclar bien.

Añadir la harina lentamente, usando las manos para ligar la masa. Transferir a una superficie harinada y amasar con suavidad. Dividir la masa en 6 porciones. Trabajando con una porción cada vez, enrollar sobre la superficie harinada haciendo un cordón de unos 1.5cm de grosor. Después, cortar en trozos de 1.5 cm.

Para formar gnocchi, apretar suavemente con los dedos haciendo un hoyo en el centro. Aplastar con las puntas del tenedor y plegar la masa dejando un hueco en el centro. Continuar hasta acabar toda la masa.

Hervir agua en una cacerola grande. Cocinar los Gnocchis en tandas de unas 20 piezas a la vez. Mantener de 1 - 2 minutos en el agua una vez que los Gnocchis hayan subido a la superficie. Retirarlas con una cuchara de ranuras y escurrir.

mantequilla quemada con salvia

- 125g mantequilla
- 50ml aceite de oliva
- Puñado de hojas de salvia
- NoMU Sal & Pimienta**
- Virutas de Parmesano para aderezar.

Calentar la mantequilla y aceite a fuego medio hasta que toda la mantequilla esta derretida.

Añade las hojas de salvia y continuar calentando hasta que la mantequilla cambie a un color bonito entre dorado y marrón claro y las hojas de salvia estén crujientes y fragantes Sazonar con NoMU Sal & Pimienta e inmediatamente verter sobre los gnocchi.

Servir con virutas de Parmesano



pudding de arroz y miel

1 taza de arroz Arborio
1 palo de canela
5 dosis de **Pasta de vainilla NoMU**
4 tazas de leche entera
1 taza de crema
½ taza de azúcar
NoMU Sweet para servir Miel

Miel Frangelico:

½ taza de miel
¼ taza de Frangelico

Para preparar el sirope de miel, vierte la miel en una sartén y hiévela ligeramente. Sácala del fuego y añade el licor, mezcla bien y reserva.

Pon el arroz, la canela, la vainilla, leche, crema en una hoya grande, cocínalo a fuego medio fuerte. Deja que se disuelva bien el azúcar y se mezcle bien con la vainilla. Deja que hierva y entonces baja el fuego, deja que se cocine removiendo de vez en cuando durante 30-40 minutos. Sácalo del fuego una vez que esté al dente.

Saca el palo de canela. Divide el pudding en porciones individuales, espolvorea el NoMU Sweet. Servir con un chupito de miel de Frangelico.



pastel de zanahoria

4 huevos
250g de azúcar
325g de harina
1 cucharadita de polvos para hornear
2 cucharaditas de bicarbonato
1 pizca de sal
350 g de zanahoria rallada
1 taza de aceite (250ml)
1 cucharadita de extracto de **Vainilla NoMU**
150g de anacardos picados
1 cucharada de **NoMU Sweet**
Cáscara de limón de una naranja

Glaseado

250g de queso Philadelphia
110g de mantequilla sin sal
250g de queso Philadelphia
1 chorrito de zumo de naranja
1 chorrito de zumo de limón

Engrasa ligeramente un molde de 23cm con mantequilla derretida. Mezcla la harina, los polvos y el bicarbonato y reserva.

Con un batidor eléctrico, mezcla el aceite y el azúcar. Añade los huevos de uno en uno, mezclando bien. Añade el extracto de Vainilla, seguido de la mezcla de la harina y el NoMU Sweet, y mezcla rápidamente. Incorpora la zanahoria rallada, los frutos secos y el zest.

Vierte la mezcla en tu molde para hornear. Hornéalo durante 45 minutos- 1 hora, hasta que puedas atravesarlo con un palillo.

Para el glaseado: Usando un batidor eléctrico, bate la mantequilla hasta que palidezca y esté suave y esponjosa. Añade el queso crema, y bate ligeramente. Añade el azúcar y la vainilla. Bate hasta que esté cremoso. Añade el zumo de naranja y de limón y refrigéralo hasta que lo necesites, entonces úntalo encima del pastel y disfrútalo.



galletas de mantequilla con frutas del bosque y crema

180g de mantequilla
90mg de azúcar glass o impalpable
375mg de harina para hornear
Una pizca de sal
Almendras picadas, opcional.
Azúcar extra para espolvorear
Cáscara de limón de 1 limón

Consejo: puedes hacer galletas de mantequilla de cualquier forma, como más te guste o como los tradicionales "fingers", para esa yo estiraría la masa y la dejaría un poco más gruesa.

Precalienta el horno a 160°. Con una batidora eléctrica, bate la mantequilla y el azúcar hasta que esté suave y esponjoso.

Añade la harina y la sal, y mezcla hasta que esté todo bien incorporado. Enfría durante un par de horas o si quieres toda la noche. Amasa y estira la mezcla en una superficie enharinada y tenga ½ de grosor. Usando un molde para cortar galletas, corta círculos en la masa y ponlos en una bandeja engrasada, para hornear. Aprieta ligeramente cada círculo con un tenedor, y espolvoréalas con las almendras.

Cocínalas durante 6-10 minutos, hasta que se tuesten ligeramente. Sácalas del horno y ponlas en una bandeja para que se enfríen. Espolvorea más azúcar mientras estén tibias. Sírvelas con tus bayas favoritas y crema batida.

Para 20 o 30 galletas.



helado de miel con piña

10 dosis de **Pasta Vainilla NoMU**
500 ml de crema/nata
500 ml de leche
8 yemas de huevo
100 g de azúcar impalpable-glass
Una pizca de **NoMU Sal**
200 ml de "Crema o Nata Doble" (es una nata especial para repostería, típica inglesa)

Para las piñas:

1 cucharada de mantequilla
1 cucharadita de aceite de girasol
1 piña, cortada en cubos
1 cucharada de **NoMU Sweet**

Pon la vainilla, la nata, y la leche en una sartén grande, espera a que hierva y retírala del fuego, añade entonces la miel. Bate las yemas y el azúcar a la vez, incorpóralo a la mezcla de la crema y mézclalo bien.

Cocina la crema a fuego medio hasta que espese lo suficiente para cubrir la base de una cuchara de madera.

Añade una pizca de NoMU Sal y vierte la mezcla un bol de metal y deja que se enfríe.

