



Helado de Cedrón

Con Carménère

2 Tazas de leche
½ palo de vainilla
60 gramos de hojas de cedrón
4 yemas de huevo
2/3 taza azúcar granulada

En una olla mediana colocar la leche, palo de vainilla y hojas de cedrón. Llevar a punto de ebullición y retirar del fuego. Dejar reposar ½ hora ó mayor, de un día para otro. Colar presionando bien las hojas para sacar el máximo de sabor. Batir las yemas con el azúcar hasta que la mezcla este pálida y luego agregar la leche batiendo constantemente. Colocar la olla al fuego y revolver la mezcla sin que hierva, (unos 10 a 15 minutos) o hasta que la mezcla cobra la cuchara y forme una capa delgada. Retirar del fuego y dejar enfriar. Colocar en maquina de helados durante 30 minutos.