

Helado de naranja con pesto dulce

Tiempo de preparación: 30 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

4 S.

Ingredientes

1 l Helado de naranja
10 ud. Hojas de albahaca
25 ud. Almendras crudas peladas
15 ml Aceite de almendra
2 ud. Naranjas naturales
2 cda Azúcar moreno
Nata montada

Preparación

Tostar las almendras en una sartén pequeña hasta que se doren y dejarlas enfriar.
En un bol, colocar las ramitas de albahaca picadas, las almendras, el azúcar, el aceite de almendras y media cucharadita de ralladura de naranja.

Cortar la naranja por la mitad y añadir unas gotas de zumo de naranja al bol.
Procesar todos los ingredientes hasta obtener el pesto con una batidora, añadiendo unas gotas más de zumo de naranja si es necesario.

Filetear la segunda naranja.

Colocar una gran bola de helado de naranja en un plato de postre, decorar con el pesto, la crema y los filetes de naranja. Servir inmediatamente.