



INGREDIENTES:

- 2 vainas de vainilla
- 200 gramos de leche
- 150 gramos de nata montada
- 150 gramos de azúcar moreno
- 100 gramos de nueces pacanas (u otros frutos secos, como nueces, avellanas, almendras)
- 300 gramos de maíz desgranado (en conserva) escurrido.
- 3 yemas de huevo.

PREPARACIÓN:

1. Abrir las vainas de vainilla longitudinalmente, raspar las semillas interiores con la punta de un cuchillo, y ponerlas en el vaso junto con la vaina, la leche, la nata, el azúcar moreno, las nueces y el maíz. **Programar 10 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 1.**

Retirar la vaina de vainilla del vaso y

programar 1 minuto a velocidad máxima

Colar el contenido del vaso con un colador de malla fina, ayudándonos con una cuchara.

2. Echar la mezcla ya colada en el vaso y **a velocidad 3, sin programar tiempo**, ir incorporando las yemas

a través del bocal con la máquina en marcha

Una vez añadidas,

programar 4 minutos a temperatura 80 grados, velocidad 2.

3. Poner la crema del vaso en moldes para congelar que quede la crema de una altura de unos 4 centímetros, y tapar con papel de film transparente. Antes de meter la mezcla en el congelador hay que dejar enfriar esa mezcla al menos 10 horas. Cuando los saquemos congelados, los ponemos en la nevera durante 15 minutos, y transcurrido ese tiempo, los cortamos a trozos de 4 x 4 centímetros. Ponemos en el vaso de thermomix la mitad de los trozos de crema congelada, y **tritramos, 15 segundos a velocidad 9, a continuación introducir la espátula por el bocal, y programamos 30 segundos a velocidad 6 moviendo la espátula, a derecha e izquierda**

,
para obtener una trituración homogénea.

4. Vertemos el helado en un recipiente, y repetimos la operación con la otra mitad de la crema congelada. Serviremos inmediatamente en cuencos, o copas bonitas de helado.

5. **SUGERENCIA:** Adornaremos con nueces paganas o de las otras caramelizadas, o con piñones tostados, o láminas de almendras tostadas.

6. **ESTE HELADO MEXICANO ESTÁ INCREIBLE.**