



# Παγωτό ελαιόλαδου

**30'**Χρόνος  
Εκτέλεσης**8-10**

Μερίδες

**1**Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε μια **κατσαρόλα** βάζουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος, τους σπόρους και τον λοβό της βανίλιας και αφού τα ανακατέψουμε προσθέτουμε το 1/3 από τη ζάχαρη.
- Ζεσταίνουμε το μείγμα χωρίς να το ανακατέψουμε μέχρι λίγο πριν να αρχίσει να βράζει και το αφαιρούμε από τη φωτιά.
- Παράλληλα σε ένα **μπολ** με τη βοήθεια του σύρματος χτυπάμε την υπόλοιπη ζάχαρη με τα αυγά και το αλάτι.
- Όταν το μείγμα πάρει ανοιχτό χρώμα και φουσκώσει προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το χτυπάμε για 1 λεπτό ώστε να ενσωματωθεί καλά στο μείγμα των αυγών.
- Με τη βοήθεια μιας **κουτάλας** μεταφέρουμε 1 κουταλιά από το μείγμα του γάλακτος και το ρίχνουμε στο μείγμα των αυγών ανακατεύοντας διαρκώς με το σύρμα.
- Συνεχίζουμε με 2-3 κουταλιές ακόμα. Το κάνουμε αυτό για να ανεβάσουμε σιγά σιγά τη θερμοκρασία των αυγών ώστε να μην γίνουν ομελέτα.
- Αδειάζουμε το μείγμα των αυγών πίσω στην κατσαρόλα με το γάλα και τη βάζουμε ξανά σε μέτρια προς σιγανή φωτιά.
- Σιγομαγειρεύουμε για 5-6 λεπτά ανακατεύοντας συνεχώς με το σύρμα για 5-6 λεπτά μέχρι να πήξει το μείγμα και να καλύπτει την πίσω μεριά ενός κουταλιού.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά, περνάμε το μείγμα από σίτα και το μεταφέρουμε σε ένα πλατύ μπολ με καπάκι. Αφήνουμε να κρυώσει και το βάζουμε στην κατάψυξη.
- Περνάμε το μείγμα από παγωτομηχανή μέχρι να αποκτήσει μία ωραία μαλακή σύσταση και σερβίρουμε αμέσως.
- Σερβίρουμε με μια σάλτσα από φρούτα του δάσους ή σιρόπι βύσσινο.

## Συστατικά

- 700 γάλα, 3,5%
- 300 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 1 λοβό βανίλιας, χαραγμένο στη μέση και τα σποράκια βγαλμένα
- 9 κρόκους
- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 πρέζα αλάτι
- 180 γρ. ελαιόλαδο

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

443 Θερμίδες (kcal)	36.0 Λιπαρά (γρ.)	12.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	24.0 Υδατ/κες (γρ.)
22%	51%	60%	9%
24.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.6 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.15 Αλάτι (γρ.)
27%	11%	0%	3%