



## Natilla Con Frutos Rojos

### Description

This Blancmange is not just for the Christmas season. This dessert is served in individual portions, perfect for sharing with family or friends.

### Natilla con Frutos Rojos or Blancmange with Berries (English version below)

### Ingredientes

- 1 litro de leche
- 100 gramos de azúcar
- 1 astilla de canela
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1/2 taza de Harina de fécula de maíz
- Frutos rojos como: fresas, arándanos, frambuesas y moras
- 2 cucharadas de vinagre balsámico

### Preparación

1. Marine los frutos rojos en una taza con el vinagre balsámico y déjelos allí por unos minutos.
2. En una olla mediana colocar la leche, el azúcar, la canela y la esencia de vainilla.
3. Poner a fuego medio y dejar hervir.
4. En 50 mililitros de leche, diluir la harina fécula de maíz y añadir a la mezcla, revolviendo constantemente con una cuchara de palo.
5. Cuando la mezcla empiece a hacer burbujas, bajar del fuego y colocar en uno o varios moldes.
6. Dejar enfriar un poco antes de colocar en la nevera, y dejarla por lo menos una hora antes de decorar y consumir.
7. Servir con los frutos rojos por encima junto con el jugo que estas dejaron al marinar.

### Blancmange with Berries (English version)

### Ingredients

- 1 litre milk
- 100 grams of sugar
- 1 cinnamon stick
- 1 tbsp vanilla extract
- 1/2 cup corn flour (Corn starch)
- Berries such a strawberries, blueberries, raspberries, blackberries

- 2 tablespoon of balsamic vinegar
- 

## Preparation

1. Marinate the berries with the balsamic vinegar, and leave then for few minutes.
2. In a medium saucepan, place the milk, sugar, cinnamon and vanilla.
3. Place over medium heat and bring to boil.
4. In 50 ml of milk, dilute the corn flour and add to the mixture, stirring constantly with a wooden spoon.
5. When the mixture begins to bubble, lower the heat and place in a mould or individual moulds.
6. Cool slightly before placing in the fridge, and leave in there for a least an hour before decorating and serving.
7. Serve with the berries on top and the juice they left in the marinate bowl.