



Natilla de Fresa

Description

This is a simple and delicious dessert. I love to eat strawberries all year around, and especially making a few recipes to enjoy their great flavour.

Natilla de Fresa or Strawberry's Blancmange (English version below)

Ingredientes

- 1 taza de fresas.
- 50 gramos de azucar.
- 1 astilla de canela.
- 1 cucharada de esencia de vainilla.
- 100 mililitros agua.
- 100 mililitros de crema de leche o nata.
- 1/4 taza Harina de fecula de maiz (Maicena o Corn flour).

Preparacion

1. Para hacer el jugo, licuar las fresas en 50 mililitros de agua.
2. En una olla mediana colocar el jugo de las fresas, el azucar, la canela y la esencia de vainilla.
3. Poner a fuego medio y dejar hervir.
4. En 50 mililitros de agua, diluir la harina fecula de maiz y añadir a la mezcla, revolviendo constantemente con una cuchara de palo.
5. Cuando la mezcla empiece a hacer burbujas, bajar del fuego, agregar la crema de leche y batir muy bien
6. Colocar en un molde.
7. Dejar enfriar un poco antes de colocar en la nevera, y dejarla alli por lo menos una hora ante de desmoldar y consumir.

Nota: Se puede servir con dulce de fresa y/o fruta fresca.

Strawberry's Blancmange (English version)

Ingredients

- 1 cup of Strawberries.
- 50 grams of sugar.
- 1 cinnamon stick.
- 1 tbsp vanilla extract.
- 100 mililitres of water.
- 100 mililitres of double cream.

Preparation

1. To make juice blend the strawberries in 50 millilitres of water.
2. In a medium saucepan, place the juice, sugar, cinnamon and vanilla.
3. Place over medium heat and bring to boil.
4. In 50 ml of water, 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, add the double cream and place in a mold.
6. Cool slightly before placing in the fridge, and leave in there for a least an hour before turning out and serving.

Note: Serve with strawberry jam or other fruit.