



Natilla de Ron con Pasas

Description

This is a very sweet natilla and makes a great addition to a Christmas dinner. I love this recipe because I can have it as a dessert or for a nice snack in our “novenas”

Natilla de Ron con Pasas or Blancmange with Rum and Raisins (English version below)

Ingredientes

- 1 litro de leche
- 1 lata de leche condensada
- 1 astilla de canela
- 50 gramos de uvas pasas
- 1 copa de ron (Preferiblemente colombiano)
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1/2 taza de Harina de fécula de maíz

Preparación

1. En una olla mediana colocar la leche, la leche condensada, ron, canela, uvas pasas y la esencia de vainilla.
2. Poner a fuego medio y dejar hervir.
3. En 50 mililitros de leche, diluir la harina fecula de maiz y añadir a la mezcla, revolviendo constantemente con una cuchara de palo.
4. Cuando la mezcla empiece a hacer burbujas, bajar del fuego y retirar las astillas de canela cuidadosamente.
5. Colocar la mezcla en un molde engrasado ligeramente.
6. Dejar enfriar completamente antes de colocar en la nevera, y dejarla por lo menos una hora antes de desmoldar y consumir.

Nota: Se puede servir con dulce de moras u otra fruta.

Blancmange with Rum and Raisins (English version)

Ingredients

- 1 litre of milk
- 1 can condensate milk
- 1 cinnamon stick
- 50 grams raisins
- 1 shoot rum (preferable a colombian one)
- 1 tbsp vanilla extract.

Preparation

1. In a medium saucepan, place the milk, condensate milk, rum, cinnamon, raisins and vanilla extract.
2. Place over medium heat and bring to boil.
3. In 50 ml of milk, dilute the corn flour and add to the mixture, stirring constantly with a wooden spoon.
4. When the mixture begins to bubble, lower the heat and carefully remove the cinnamon stick.
5. Place the mix in a greased mold.
6. Cool completely before placing in the fridge, and leave in there for a least an hour before turning out and serving.

Note: Serve with blackberry jam or other fruit.