



Postre de Natas

Description

El Postre de Natas es uno de los favoritos después de un buen almuerzo o cena y una parada necesaria en un viaje a la sabana de Bogotá- Colombia. Sorpresivamente para mí, cuando estaba traduciendo la receta, me he encontrado que también es un popular postre en Japón y China.

Postre de Natas or Double Skin Milk Pudding (English version below)

Ingredientes para 4 a 8 porciones

- 5 litros de leche entera
- 250 gramos de azúcar refinada
- 5 yemas de huevo
- 1 copa de aguardiente, ron, Tía María, Kahlua o Baileys (**opcional**)
- Uvas pasas y chocolate para decorar (**opcional**)

Preparación

1. En una olla suficientemente grande colocar la leche. Hervir a fuego medio.
2. Una vez haya hervido, retirarla del fuego y dejar enfriar un poco.
3. En una taza, retirar cuidadosamente con un tenedor las natas.
4. Repetir los pasos anteriores hasta que la leche se amarille un poco, se haya extraído suficientes natas y quede algo de suero.
5. En un tazón batir las yemas hasta que estén cremosas. O licuarlas hasta que estén esponjosas.
6. Aparte en otra olla colocar el suero, azúcar y dejar hervir a fuego lento hasta que forme un almíbar suave y ligero.
7. Agregar lentamente las natas revolviendo suavemente el almíbar.
8. Agregar las yemas batidas a la mezcla y revolver constantemente con una cuchara de palo.
9. Cocinar por algunos minutos y retirar del fuego a la primera señal de hervor.
10. Dejar enfriar en un recipiente resistente al calor y con tapa.
11. Una vez esté completamente frío, colocarlo en la nevera por 1 hora antes de servir.
12. Al momento de servir agregar el licor, mezclar ligeramente y decorar con uvas pasas, frutas y/o ralladura de chocolate.

Double Skin Milk Pudding (English version)

Ingredients for 4-8 servings

- 5 litres whole milk
- 250 grams sugar
- 5 egg yolks
- 1 shot aniseed, brandy, rum, Tia Maria, Kahlua or Baileys (**optional**)
- Raisins and chocolate to decorate (**optional**)

Preparation

1. In a large pot place enough milk. Boil over medium heat.
2. Once it has boiled, remove it from heat and let cool slightly.
3. Carefully remove the milk skin with a fork into a bowl.
4. Repeat the above steps until the milk is a little yellow, enough milk skin is removed and there is some remaining serum.
5. In a bowl beat the egg yolks until creamy. Or you liquefy until fluffy.
6. In another saucepan put the serum, sugar and let simmer until it forms soft, light syrup.
7. Slowly add the cream, stirring gently into syrup.
8. Add the egg yolks to the mixture and stir constantly with a wooden spoon.
9. Cook for a few minutes and remove from heat at the first sign of boiling.
10. Leave to cool in a heatproof bowl and cover.
11. Once it is completely cool, place in the refrigerator for 1 hour before serving.
12. At the moment of serving, add the liquor, mix lightly and garnish with raisins, fruit and / or grated chocolate.