

970. NATILLAS (primera forma) "NATILLEN A LA JUGIJUSTLY"

Ingredientes para cuatro raciones: 6 yemas; 1/2 litro de leche; 125 gramos de azúcar; vainilla en polvo; agua.

Mezclar las yemas con el azúcar y la vainilla y agregar la leche fría, poco a poco, y revolviendo. Incorporar toda la leche y ponerlas al baño-María, retirándolas del fuego antes que comiencen a hervir. Colocarlas en una fuente y espolvorear la canela sobre ellas.

971. NATILLAS (segunda forma) "NATILLEN A LA CARTOFEN"

Ingredientes para cuatro raciones: 6 cucharones de leche; 10 cucharadas de azúcar; 1 palito de canela; 1 raspadura o corteza de limón; 4 huevos; 1 poquito de vainilla en polvo.

Poner la leche sobre el fuego con la canela, corteza de limón, vainilla y azúcar. Darle un hervor y separarla del fuego vivo.

Las cuatro yemas estarán en un pote. Una vez bien batidas, agregar la leche. Ponerla de nuevo al fuego y mover lentamente, hasta que desaparezca la espumilla que se notará desde un principio. Una vez hecha esta operación, pasar la natilla por el chino a un frutero y servirla con las claras de los huevos batidos a punto de nieve.

(Dye, Mami, que se
me olvidava, un salo-
do a tu colega Juan
y para los demas
cuando los veas:
Cristian, tus aitas,
etc..... :-)

Hasta pronto
Esteban.
¿y ahora, quien
me pega?



"Espiritualista" y
algo asi. 2007