Rompope de Chocolate

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
20 min.	4	Postres	Fácil

.

Ingredientes

2 ¼ tazas leche 600 ml

¾ taza crema para batir 200 ml

1 raja canela

3 piezas cardamomo

4 piezas semilla de cilantro

1/8 cucharadita nuez moscada

1 cucharadita extracto de vainilla

3 piezas yemas de Huevo San Juan®

¾ taza azúcar

1 cucharada cocoa

¾ taza chocolate semiamargo 100 g, picado

1 taza ron especiado 250 ml

c/n nuez moscada para decorar

c/n chocolate rallado para decorar

Preparación

1. En una olla mezcla y calienta la leche, la crema para batir, la canela, el cardamomo, la semilla de cilantro y la nuez moscada a temperatura media hasta que suelte el primer hervor, aproximadamente 5 minutos.

2. Aparte, en un recipiente o bowl, bate con ayuda de un globo las yemas de Huevo San Juan®, el azúcar y la cocoa; agrega un poco de la leche infusionada que preparaste en el paso anterior a las yemas sin dejar de mover; posteriormente vierte esta mezcla de leche con las yemas de Huevo San Juan® a la olla del paso 1 y no dejes de mover, para evitar que se sobre cocine el rompope, por 5 minutos aproximadamente, hasta que espese; retira del calor y pasa a un contenedor.

3. Agrega el chocolate semiamargo al rompope mientras aún esté caliente y remueve para que se derrita y mezcle bien, posteriormente agrega el ron especiado y deja enfriar.

4. Sirve el rompope, espolvorea nuez moscada y chocolate rallado.