Rompope de Nuez

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

.

Ingredientes

4 tazas leche

¾ taza nuez

1/8 cucharadita bicarbonato

½ taza azúcar

¾ taza piloncillo granulado

1 raja canela

1 pieza clavo

3 piezas Yemas de huevo San Juan®

3 onzas ron especiado

c/n nuez picada

Preparación

1. Muele la nuez con la mitad de la leche por 5 minutos. Esta leche de nuez debe quedar muy tersa y sin grumos.

2. En una olla profunda, mezcla la leche de nuez con la otra mitad de la leche, el bicarbonato, el azúcar, el piloncillo, la canela y el clavo hasta que se disuelvan y posteriormente calienta a temperatura media hasta que hierva. Deja calentar por 8 minutos y mueve constantemente para que no se pegue al fondo de la olla; se tiene que lograr un ligero cambio de color y espesarse un poco gracias a la acción del azúcar y la nuez.

3. En un recipiente o bowl mezcla las Yemas de huevo San Juan® y añade un poco de la mezcla de leche caliente del paso anterior sin dejar de mover, para temperar; posteriormente vierte las Yemas de huevo San Juan® a la olla con leche y regresa al calor a temperatura baja; mueve constantemente por 3 minutos hasta obtener una textura espesa. Retira de la olla y enfría inmediatamente en un baño de hielo.

4. Una vez que esté fría la mezcla, vierte el ron especiado e incorpora con un batidor o cuchara.

5. Sirve el rompope y decora con nuez picada.