



CREMA CATALANA A LA NARANJA CON BERRIES AL RON

Ingredientes

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 2½ Tazas de agua
- ½ Cajita de crema larga vida NESTLÉ®
- 1 Naranja (ralladura)
- 1 Ramita de canela
- 2½ Cucharadas colmadas de maicena
- 5 Yemas de huevo
- 2 Cucharadas de esencia de vainilla
- 2 Tazas de berries surtidos
- ½ Taza de azúcar granulada
- ½ Taza de ron
- ½ Taza de azúcar rubia



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
20 minutos

Preparación

1.- Junta en una cacerola la leche condensada NESTLÉ® con las 2 ½ tazas de agua fría, revuelve hasta homogenizar. Separa una taza de esta mezcla y reserva. Añade a la cacerola la crema larga vida NESTLÉ®, la ralladura de naranjas y la ramita de canela. Lleva a fuego medio hasta que hierva revolviendo de vez en cuando.

2.- Disuelve la maicena con las yemas de huevo en la leche que separaste en el paso uno. Cuando hierva la leche en la cacerola agrega de una vez esta preparación previamente pasada por cedazo y hierve durante 10 segundos revolviendo constantemente. Una vez lista, agrega la vainilla y retira del fuego. Vierte la preparación en copas o pocillos individuales. Entibia y refrigera durante 1 hora.

3.- Calienta la ½ taza de azúcar granulada en una cacerola con 4 cucharadas de agua y prepara un almíbar y agrega los berries con el ron. Cocina durante 6 min, revolviendo de vez en cuando hasta que la preparación tome una leve textura. Una vez todo listo espolvorea la crema catalana con la azúcar rubia y dora con un soplete. Sirve con la salsa de berries al ron tibia.

Información Nutricional

Energía:	258 Kcal
Proteínas:	4.4 g
Grasa Total:	7.1 g
Colesterol:	102. mg
H. de Carbono:	39.0 g
Fibra Dietética:	2 g
Sodio:	44 mg

Recuerda que la porción sugerida es un pocillo o copa de 70 a 90ml.

Esta receta rinde 12 porciones.

