



Dificultad:
Media



Porciones:
8



Tiempo:
25 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 250 Kcal |
| Proteínas: | 8.1 g |
| Grasa Total: | 7.7 g |
| Colesterol: | 70.8 mg |
| H. de Carbono: | 37.5 g |
| Fibra Dietética: | 1,6 g |
| Sodio: | 139 mg |

CREMA CHILENA CON MURTILLA

Ingredientes

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®
- 2 Yemas de huevo
- 1 Taza de murtillas en conserva (si son frescas maceradas en un poco de azúcar durante 20 min. aprox.)

Preparación

- 1.- En una cacerola junta la leche condensada NESTLÉ® con la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®. Cocina a fuego medio revolviendo constantemente durante 20 min.
- 2.- Retira del fuego y separa un poco de la preparación en otro recipiente y júntalo con las yemas de huevo batiendo hasta homogenizar. Devuelve a la cacerola y llévala a fuego bien bajo, cocina revolviendo constantemente durante 10 segundos sin que hierva. Separa la preparación en potes individuales y refrigera durante 30 minutos hasta que espese.
- 3.- Una vez fría, decora con las murtillas en toda la superficie y sirve de inmediato. Puedes decorar además con canela en polvo, hojas de menta o caramelo (ver anexo)

CARAMELO

Junta en una cacerola 1 taza de azúcar granulada con ¼ taza de agua. Lleva a fuego medio removiendo de vez en cuando desde el mango de la olla (no con cuchara) hasta formar un caramelo rubio. Luego con una cuchara haz diversas formas sobre una superficie antiadherente idealmente en láminas de silicona.