

EL COMEDOR ESCOLAR



Receta Ambrosia

Ingredientes

- 1 litro de leche entera
- 300g de azúcar
- 6 huevos
- 1 cuchara de té de flor de naranja

Paso a paso

1. Hierba la leche y pongalo aún caliente en una olla.
2. Añadir el azúcar y revolver por unos minutos hasta disolver por completo.
3. Añadir el agua de flor de naranja y llevar a fuego medio hasta hervir nuevamente.
4. Empezar a batir las claras en nieve; juntar las yemas y batir un poco más de 2 minutos. Ponga la mezcla en una olla con leche hirviendo y tapar por más 3 minutos.
5. Con un cuchillo, corte la crema ya cocida (y firme) en trocitos medianos, voltee con una cuchara. Cocine por más de 45 minutos en fuego revolviendo hasta que quede como un color caramelo.
6. Retire la olla del fuego y deje enfriar por 10 min

S.O.S en la cocina

Pregúntale al chef:

300 726 0375
300 726 0119

