

Ponche para combatir los últimos fríos

El frío invierno se acabó. Sin embargo la primavera aún nos depara días que nos animan a consumir bebidas que nos hagan entrar en calor... La receta que os ofrecemos es hipercalórica pero os aseguramos que, aunque se toma fría o a temperatura ambiente, tras ingerirla quizás os sobre el abrigo o incluso la chaqueta... Engorda, eso sí, pero está buenísimo.



Ingredientes

- 4 yemas de huevo
- 1 taza de leche
- 1 taza de nata
- 1/2 taza de azúcar blanco
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/4 cucharadita de nuez moscada
- 1/4 cucharadita de canela
- 3/4 taza de ron

Preparación:

Primera mezcla: en un cazo grande incorporamos la leche, la nuez moscada, la canela y la vainilla, cocinando la mezcla a temperatura media-baja hasta que comience a hervir, apagad el fuego pero mantener la mezcla al calor sin olvidar remover de vez en cuando... unos dos minutos.

Segunda mezcla: en una fuente honda incorporad la yema de huevo y el azúcar, batiendo hasta que la mezcla quede esponjosa e incorporarla a la primera mezcla sin dejar de batir hasta que los ingredientes estén bien mezclados, vertiendo el resultado final en un cazo que pondremos a hervir (unos cuatro minutos) a fuego medio, sin dejar de batir, hasta que observéis que comienza a espesar, momento en que lo tendréis que retirar del fuego, dejándolo enfriar unas dos horas. Una vez frío, añadid la nata y el ron volviendo a mezclar todos los ingredientes.

Incorporad esta última mezcla en un bol grande, cubridlo bien con papel film e introducidlo en la nevera ya que se debe consumir al día siguiente de la preparación...

Aunque no lleva demasiado alcohol os aconsejamos que lo bebáis con moderación.

Secciones: **Beber**, **Con placer**