

Rompopo



Tiempo de
preparación

20 min.

Porciones

2

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

1250 ml leche

110 g Azúcar

5 pzas yemas de Huevo

1 pza raja de canela

15 ml vainilla

90 ml ron blanco

Preparación

- 1.- Poner la leche a fuego lento con la canela a infundir y que reduzca un poco.
- 2.- Batir las yemas con el azúcar hasta blanquear.
- 3.- Agregar a las yemas un poco de la leche en reducción sin dejar de batir e incorporar perfectamente.
- 4.- Añadir las yemas al resto de la leche a fuego suave sin dejar de mover para evitar que se formen grumos. (No debe soltar el hervor nunca)
- 5.- Una vez espeso, retirar del fuego y agregar la vainilla.
- 6.- Dejar enfriar tapado con papel plástico
- 7.- Añadir el ron.
- 8.- Refrigerar. Colocar en una botella y reposar.
- 9.- Servir frío