Rompope clásico

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
20 min.	4	Postres	Fácil

.

Ingredientes

4 tazas leche

¼ cucharadita bicarbonato

1 ¼ tazas azúcar

1 pieza vaina de vainilla

3 piezas Yemas de huevo San Juan®

2 onzas ron especiado

Preparación

1. En una olla profunda mezcla la leche con el bicarbonato, el azúcar y las semillas de la vaina de vainilla hasta que se disuelva, posteriormente calienta a temperatura media hasta que hierva y deja en el fuego por 10 minutos; mueve constantemente para que no se pegue, se tiene que lograr un ligero cambio de color gracias a la acción del azúcar.

2. En un recipiente o bowl mezcla las Yemas de huevo San Juan® y añade un poco de la leche caliente del paso anterior sin dejar de mover, a este proceso se le conoce como temperar, nos ayuda a que no se sobrecocinen las yemas al entrar en contacto con el calor; posteriormente vierte las Yemas de huevo San Juan® a la olla y calienta a temperatura baja por 5 minutos, mueve constantemente hasta obtener una textura espesa. Retira el rompope de la olla y enfría inmediatamente en un baño de hielo.

3. Una vez que esté fría la mezcla, vierte el ron especiado e incorpora con un batidor o una cuchara.

4. Sirve el rompope en caballitos para disfrutar acompañado/a.