Rompope de Fresa

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

.

Ingredientes

4 tazas leche

1/8 cucharadita bicarbonato

1 ¼ tazas azúcar

1 pieza vaina de vainilla

3 piezas Yemas de huevo San Juan®

3 onzas ron especiado

2 tazas fresas

c/n fresas

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 y posteriormente calienta a temperatura media hasta que hierva; deja calentar por 8 minutos y 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 leche caliente del paso anterior sin dejar de mover, para temperar; posteriormente vierte las Yemas de huevo San Juan® temperadas a la olla con leche caliente y cocina a temperatura baja, mueve constantemente por 5 minutos hasta obtener una textura espesa. Retira de la olla y enfría inmediatamente en un baño de hielo.

3. Una vez que esté frío, licúa con las fresas y agrega el ron, refrigera.

4. Sirve el rompope y decora con fresas frescas.