

NATILLAS CREMOSAS DE VAINILLA

Ingredientes para 6 personas:

3 huevos
500 ml. leche entera
100 ml. nata para cocinar
1 vaina de vainilla
100 gr. azúcar
3 cc colmadas de maizena

- En un cuenco mezclar huevos con maizena y un poco de leche fría removiendo con una varilla.
- Abrir la vaina de vainilla a lo largo,
- En un caldero calentar la leche con la nata y la vaina.
- Una vez que empiezan a formarse pequeñas burbujas por el borde, pasar a fuego muy bajo, eliminar la vaina y añadir la mezcla de huevo y remover continuamente con una varilla repasando bien todo el fondo del caldero hasta que empieza a espesar.
- Apagar el fuego. Raspar las semillas de vainilla con la ayuda de la parte de atrás de un cuchillo, añadir a las natillas, remover y dejar enfriar.
- Para que no se forme una piel, tapar con film de cocina que toque toda la superficie.

Variantes:

- chocolate: añadir 2 cs de cacao puro cuando se hace la mezcla la maizena y huevo.
- café: añadir café a gusto a la leche antes de calentarla. (o nescafé)
- caramelo: añadir caramelo a la leche cuando esté ya caliente.
- duo: una vez hechos natillas de dos sabores (p.e. vainilla/chocolate - vainilla/caramelo - chocolate/café), verter con cuidado y a la vez desde lados opuestos del cuenco. Dejar enfriar.

Nota: sólo puedes hacer la natilla de esta manera si no dejas de remover en ningún momento. De lo contrario hay que hacerlo al baño maría.