NUESTRAS RECETAS

NATILLAS CON HELADO DE GALLETA Y CREMA DE ORUJO (ORUJOS PANIZO)

INGREDIENTES:

Para las natillas:

- 3 huevos
- 600 ml leche entera
- 150 grs azúcar
- 1 ramita vainilla

Para el helado :

- 75 gr galletas tipo María
- 100 ml leche entera
- 3 yemas de huevo
- 150 ml nata para montar
- 50 gs de azúcar
- 1 chorrito de Crema de Orujo Panizo. (Puedes probar también con Crema de Arroz)

PREPARACIÓN:

ELABORACIÓN DE LAS NATILLAS

Primero, batimos los huevos junto con el azúcar hasta que adquieran un tono más claro. Mientras tanto, en un cazo, calentamos la leche con una vaina de vainilla para que su aroma se impregne en la leche. Una vez hecho esto, añadimos gradualmente la leche a los huevos, asegurándonos de mezclar bien.

Trasladamos esta mezcla al cazo y la colocamos nuevamente en el fuego, calentándola sin que llegue a hervir. Es fundamental remover constantemente hasta que la crema adquiera la consistencia deseada y la textura cremosa deseada. Una vez lista, vertemos la crema en un recipiente y la refrigeramos hasta que enfríe completamente.

ELABORACIÓN DEL HELADO

Trituramos las galletas con 2/3 de la leche indicada. El tercio restante lo mezclamos con las yemas de huevo y reservamos esta mezcla. Posteriormente, calentamos la nata con el azúcar y la Crema de Orujo Panizo, asegurándonos de que se disuelvan bien los ingredientes sin llegar a hervir.

Incorporamos las galletas trituradas a la mezcla de nata y agregamos la mezcla de huevos, removiendo constantemente hasta que la crema espese sin que hierva. Una vez obtenida la consistencia deseada, transferimos la crema a un recipiente y la dejamos enfriar en el congelador.

Durante las siguientes dos horas, es importante remover la crema cada 20 minutos para evitar que se cristalice. Al momento de servir, colocamos las natillas en un plato hondo acompañadas de una bola de helado y espolvoreamos con canela. Podemos decorar con una galleta para dar un toque final.