

# Natillas: de vainilla y bicolor

---

Las natillas son un postre cargado de tradición. Se cree que su origen está en los conventos de toda Europa, dónde se practicaba una cocina muy austera, pero que mezclaba ingredientes de gran valor nutritivo: huevos, azúcar y leche. En esta lección te vamos a enseñar cómo conseguir unas natillas líquidas, pero con cierta consistencia, aromatizadas con canela y limón. Y no solo eso, también te explicaremos cómo hacer una versión muy sencilla y original con las “natillas bicolor”. Con solo la adición del cacao, transformaremos completamente el sabor y la presentación de este postre.

## Preparación

---

Para hacer las natillas básicas: Infusionamos en un cazo la leche con la rama de canela, la piel del limón, y una cucharadita de azúcar. Llevamos la mezcla a ebullición, momento en el que apagamos el fuego, y dejamos que se atempere. Una vez atemperado, retiramos la canela y la piel de limón. En un bol mezclamos con varillas el almidón con los dos tipos de azúcar. Posteriormente le añadimos las yemas de huevo y batimos inmediatamente hasta que no queden grumos. En ese momento, le añadimos la leche infundada, batimos y colocamos toda la mezcla en el cazo, de nuevo, a fuego suave. Removemos hasta que alcance los 83º-84º, momento en el que retiramos las natillas (si deseamos que sean más líquidas, las llevamos entre 70º-80º). Llegados a este punto: -Para las natillas blancas o “simples”: vertemos en cuencos la crema de las natillas, y dejamos que se enfríen (3 horas mínimo) en frigorífico hasta el momento de servir. Servimos al gusto, podemos añadir galleta triturada aromatizada con canela y limón, por ejemplo. -Para hacer las natillas bicolor: Vertemos la crema de las natillas en un bol, le agregamos el cacao y batimos, dejando que se atempere antes de incorporar a las natillas blancas. Con los dos colores mezclados dejamos enfriar en el frigorífico.

## Ingredientes

---

Para 4 personas:

Para las natillas básicas

500ml. de leche

50 gr. de cacao puro en polvo

4 yemas de huevo

120 gr. de azúcar

20 gr. de azúcar avainillado

20 gr. de maizena

1 rama de canela

1 limón

Canela molida

Para las natillas bicolor:

50 gr de cacao puro en polvo

## Utensilios

---

Olla

Cazo

Varillas

Pelador

Boles

Lengua

Colador

Papel film transparente

## Instructor destacado

---



Fabián León

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
SUPERMERCAD