



## Natilla Colombiana con dulce de leche (receta navideña)

### Descripción

[vc\_row][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text]Esta natilla colombiana con dulce de leche (arequipe) es un clásico de Navidad. Fresco y ligero, es un postre perfecto después de una cena abundante. También tengo que admitir que me gustó mucho esta opción cuando festejábamos Navidad con 35°C en Buenos Aires. Los colonos españoles llevaron la natilla a Colombia. En España, tiene una consistencia más líquida/cremosa y está hecha a base de leche, huevos y azúcar. Los colombianos adaptaron la receta a los ingredientes más comunes allá: leche, fécula de maíz y panela. Otras recetas de hoy le añaden dulce de leche.[/vc\_column\_text][vc\_column width=»2/3?][vc\_single\_image image=»3610? img\_size=»full» onclick=»zoom»][/vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

### Receta de la natilla colombiana con dulce de leche

[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_row][vc\_row equal\_height=»yes» content\_placement=»top» css=».vc\_custom\_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]6 pers[/vc\_column\_text][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Preparación 15 min[/vc\_column\_text][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Reposo 5h[/vc\_column\_text][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Nivel fácil[/vc\_column\_text][vc\_row][vc\_row][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text css=».vc\_custom\_1607886443148{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

### Ingredientes

- 1L de leche
- 150g de Maizena
- 200g de dulce de leche
- 1 cuchara de café de canela

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_column\_text]

## Paso a paso

1. Primero, preparar un molde redondo, cuadrado o rectangular de vidrio o de cerámica. Untarlo generosamente de mantequilla.
2. Luego, pasar a la preparación de la natilla. Empezar por separar 200 mL de leche y mezclarlos con la Maizena. Mezclar bien hasta tener una mezcla homogénea sin grumos (lo hago con batidora eléctrica). Dejar para luego.
3. Calentar lo que queda de la leche en una cacerola a fuego medio-alto. Cuando la leche está caliente, añadir el dulce de leche y mezclar bien hasta disolverlo totalmente. Añadir la canela.
4. Bajar el fuego y añadir la mezcla leche-Maizena. La natilla se pondrá más espesa rápidamente. No dejar de mezclar hasta obtener una crema muy espesa y consistente (tiene que ser difícil de remover).
5. Verter la preparación en el molde con mantequilla, y dejar enfriar primero a temperatura ambiente durante media hora. Luego, poner en la nevera unas horas.
6. Una vez que la natilla está bien fijada, podrás cortarla en pedazos. Servir fresco, solo o con salsa de frutos rojos o una cucharada de dulce de leche.

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column][vc\_column\_text]

## Trucos y variantes de la natilla colombiana con dulce de leche

- Evita cocinar la natilla a fuego demasiado fuerte. Si el fondo de la cacerola quema, toda la natilla tendrá sabor a quemado.
- Existen variaciones solo con panela, o con coco.
- Por mi parte, ya probe esta receta con Nutella. También hice varias pruebas de «bûche de natilla» para combinar nuestras tradiciones francesas y colombianas en casa. En Francia, el postre clásico para navidad es un tipo de brazo de reina con chantilly o crema de mantequilla. El resultado es muy bueno, con una base de bizcocho, cubierto de chocolate, o con un corazón de crocanti. Pongo las fotos aquí:

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_column width=»1/2?][vc\_single\_image image=»3605? img\_size=»large» alignment=»center» style=»vc\_box\_rounded»]/[vc\_column][vc\_column width=»1/2?][vc\_single\_image image=»3607? img\_size=»large» alignment=»center» style=»vc\_box\_rounded»]/[vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column width=»1/6?][vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_message message\_box\_color=»mulled\_wine» icon\_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc\_custom\_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc\_message]/[vc\_column][vc\_column width=»1/6?][vc\_column][vc\_row][vc\_row

content\_placement=»middle»][vc\_column][vc\_separator color=»mulled\_wine» border\_width=»3? el\_width=»50?][vc\_column][vc\_masonry\_grid post\_type=»post» max\_items=»-1? style=»lazy» items\_per\_page=»4? show\_filter=»yes» element\_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid\_NoAnimation» initial\_loading\_animation=»none» grid\_id=»vc\_gid:1607891440010-8b3e28e64da05e62d8bde801e58e91d6-3? taxonomies=»98, 184? filter\_source=»category»][vc\_column][vc\_row]

## CATEGORY

1. Postre
2. Rincón dulce

## POST TAG

1. clásico
2. navidad

## Categoría

1. Postre
2. Rincón dulce

## Etiquetas

1. clásico
2. navidad

## Fecha de creación

19/12/2020

## Autor

admin

default watermark