



Leche Asada Pomar

#RECETAPOMAR



60

Minutos



Fácil

Dificultad



Porciones

Para 6 personas

INGREDIENTES

- 1 litro de leche pomar
- 1 taza (190g) de azúcar granulada
- 1 cucharadita de vainilla
- 6 huevos
- Para hacer el caramelo necesitamos: $\frac{3}{4}$ taza de azúcar granulada



LA PREPARACIÓN



1.

En un recipiente vierta los 6 huevos enteros y bátalos, agregue a la preparación el litro de leche Pomar, los 190 g de azúcar y la cucharadita de vainilla. Una muy bien todos los ingredientes.

2.

Coloque a fuego bajito la preparación hasta que se disuelva por completo el azúcar.

3.

Para el caramelo: Humedece las $\frac{3}{4}$ taza de azúcar con 3 cucharadas de agua y llévalo a fuego bajo, hasta que se derrita por completo y empiece a coger ese color dorado, no revuelvas el azúcar déjalo derretir.

4.

En un molde coloque el caramelo cubriendo su fondo y sus paredes.

5.

Dentro del molde vierta la mezcla de la leche y lleve al horno por unos 40 minutos a 200° C.

6.

Transcurrido los 40 minutos, deja enfriar la leche asada en el horno. Puedes agregar mas caramelo por encima.

Y listo, así de fácil es preparar una deliciosa leche asada para compartir en familia.

“Una receta no tiene alma, es el cocinero quien se la da”
- Anónimo

