



Rompope

Tradicional y con licor de café

INGREDIENTES

Para la base:

7 tazas Leche de su elección
1/2 taza leche en polvo
1 lata Leche evaporada
4 yemas
1 1/2 taza de Zukra orgánico
(azúcar crudo orgánico 100% natural)
2 cucharadas fécula de maíz o
cantidad necesaria para espesar
al gusto
3 astillas de canela
10 clavos de olor
1 cda. de nuez moscada en polvo
1 pizca de sal
1 cda. de esencia de vainilla

Para el rompopo tradicional

1/2 taza de ron oscuro o al
gusto

Para el rompopo con licor de café

1/4 taza de ron oscuro o al
gusto
1/8 taza de licor de café o
al gusto (tomar en cuenta
que este licor es dulce)

PREPARACIÓN

Vierta dos tazas de leche en una olla grande y añada canela, clavos de olor, nuez moscada y esencia de vainilla. Caliente a fuego bajo por cinco minutos, revolviendo para evitar que la leche se pegue.

En una licuadora, combine las cinco tazas restantes de leche y los ingredientes restantes (excluyendo el licor). Licúe hasta que todos los ingredientes estén disueltos. Una vez que la leche en la olla ha absorbido los sabores de las especias, añada la mezcla de la licuadora colándola para evitar grumos.

Cocine a fuego medio, batiendo suavemente durante 5-10 minutos hasta que la base del rompopo alcance la consistencia deseada sin hervir. Si desea espesar más el rompopo, disuelva una o dos cucharadas más de fécula de maíz en 1/4 de taza de la mezcla y agréguela a la olla.

Cuando aparezca la primera burbuja indicando que el rompopo va a hervir, retire la olla y apague la cocina. Deje enfriar completamente. Una vez frío, cuele el rompopo y divídalo en dos botellas. Agregue ron oscuro a una botella y ron oscuro con licor de café a la otra. Para degustar, refrigere o añada hielo según prefiera.

