

ROMPOPE

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 1 Rama de Canela
- ¼ c de bicarbonato de sodio
- 300 gms de azúcar (1 ½ tazas)
- 8 yemas
- 1 taza de alcohol del 96 o vodka

Preparación:

1. En una olla se pone a calentar la leche con la canela y el bicarbonato. Cuando ha hervido se le agrega el azúcar y se mezcla y se vuelve a llevar a hervir a lumbre bajita. Las yemas se mezclan con un batidor y se les agrega lentamente 1 taza de la leche caliente para templarlas y que no se corten al entrar. Se regresa toda esta mezcla a la olla moviendo constantemente para que no se pegue cocinando hasta que la mezcla se vea de consistencia de crema espesa. Se retira de la lumbre y se vacía a un tazón para dejar enfriar.
2. Ya fría se cuela y se le agrega el alcohol. Se embotella y se mantiene en refrigeración.