Dulce de lechosa navideño con natilla

Hoy les compartimos la receta de un dulce tradicional muy apreciado especialmente durante la Semana Santa y la Navidad; es muy popular por lo económico y porque además, muchas personas tienen en los patios de las casas una matica de lechosa.

Algunas variantes de este postre criollo son dulce de lechosa con piña y dulce de lechosa rallado, algunos acompañan estos dulces criollos almibarados con una natilla de maicena.

Esta es la receta que comparte bizcochostsancochos.com

Ingredientes

- 1 lechosa verde o pintona de 750 gramos
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 500 gramos de azúcar
- 1 ramita de canela
- 8 clavitos de olor
- 5 pimientas guayabita
-

Para la natilla

- 2 tazas de leche líquida
- 2 cucharadas de azúcar
- 1/4 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de maicena

Preparación:

- Para la lechosa en almíbar: Corte la lechosa a la mitad y luego en cuartos; saque las semillas con ayuda de una cuchara y quita la piel con un cuchillo o pela papas.
- Córtela en cuñas delgadas o trozos no muy grandes y coloque en un recipiente con suficiente agua que las cubra.
- Agregue el bicarbonato, revuelva y deje reposar por 2 horas aproximadamente.
- Lave la lechosa picada con abundante agua; colóquela en una olla y agregue el azúcar, canela, clavos y guayabita. Es

importante recordar que no se le agrega agua.

- Cocine a fuego medio sin mover por alrededor de 1 hora y 10 minutos o hasta que se haga un almíbar no muy espeso y la fruta esté brillante y algo traslúcida. Puede mover la mezcla sólo unas dos veces durante toda la cocción, sólo para asegurarse que no quede azúcar en la superficie.
- Deje enfriar en la misma olla y luego transfiéralo a un envase de vidrio con tapa y llévelo al refrigerador; se mantiene por bastante tiempo.
- Para la natilla: en una olla coloque 1 taza y media de leche, el azúcar y la sal, mezcle con una batidor de globo y cocine por unos 3 minutos hasta que empiecen a salir burbujas en el borde, sin llegar a hervir.
- Aparte combine la media taza de leche restante y la maicena, revolviendo constantemente agregue esta mezcla a la leche caliente y siga la cocción hasta hierva por un minuto o dos y espese.
- Coloque la natilla en envases individuales; deje reposar hasta que esté fresco y luego llévelo al refrigerador para que endurezca.

Sirva el dulce con la natilla, disfrutar!

Receta de bizcochosysancochos.com