me nuda tierra!

País Vasco

Tiempo	Raciones
20'	4

Alérgenos	Alternativas
Furtos secos	Sin lácteos
Lácteos	

Intxaursaltsa

La intxaursaltsa significa en euskera salsa de nueces. Y es uno de los postres típicos y tradicionales de la navidad en el País Vasco

Ingredientes

500 ml de leche
500 ml de nata
2 ramas de canela
200 g de nueces peladas
200 g de azúcar
Acabados: 100 g de nueces peladas (troceadas y ligeramente tostadas) y canela en polvo

Elaboración

1. Hervir la leche y la nata con las ramas de canela en una olla alta. Apagar el fuego cuando ha arrancado a hervir e infusionar 10 minutos tapado. Colar y retirar las ramas de canela.

2. Triturar bien en un mortero o procesadora de alimentos las nueces peladas con el azúcar. Volver a llevar la leche a ebullición y añadir las nueces trituradas con el azúcar.

3. Cocinar a fuego medio - bajo, removiendo constantemente para que se espese, durante unos 10 minutos.

4. Retirar del fuego y enfriar a temperatura ambiente. Volver a mezclar la crema y servir en boles individuales con nueces troceadas ligeramente tostadas y canela en polvo al gusto por encima.

Alternativas

Para la versión sin lactosa se puede sustituir la leche por una bebida vegetal de nueces y la nata, por crema vegetal para cocinar como la de almendras, avena, soja, arroz, etc.

> Se puede servir frío (colocando la crema unas horas en la nevera), tibio o a temperatura ambiente. Si se queda demasiado espeso a medida que se enfría, se puede añadir más leche caliente y remover bien hasta conseguir la textura deseada.

LIFE HEALTHY PLANET DIET está cofinanciado con fondos de la Unión Europea a través del Programa LIFE (LIFE 20/NGO4GD/ES/0003)