Intxaursaltsa

País Vasco

Tempo	Racións
20'	4

Alérxenos

- Froitos de casca
- Lácteos

Alternativas

- Sen lactosa

A intxaursaltsa (en galego, «crema de noces») é unha das sobremesas tradicionais típicas do Nadal do País Vasco

Ingredientes

500 ml de leite
500 ml de nata
2 ramas de canela
200 g de noces peladas
300 g de azucre
100 g de noces torradas picadas
Canela en po

Elaboración

1. Pomos a quentar o leite xunto coa nata e coas ramas de canela nunha pota alta. Así que rompa a ferver, apagamos o lume, pomos a tapa e deixámolo repousar durante 10 minutos. Pasado ese tempo, coamos o infusionado e retirámoslle a canela.

2. Nun morteiro ou nun procesador de alimentos, trituramos ben as noces ao natural mais 200 g do azucre. Acto seguido, levamos o infusionado a ebulición, agregámosllos e cociñamos logo con lume moderado-maino durante outros 10 minutos.

3. Retiramos a crema do lume e deixámola amornar, dependo de como se prefira consumir, a temperatura ambiente.

4. Remexémola, vertémola en cuncos individuais, repartímoslle por riba as noces torradas e canela en po ao gusto e servímola.

Alternativas

Se queremos preparar unha versión sen lactosa da crema, podemos substituír o leite por bebida vexetal de noces e a nata, por calquera crema vexetal de cociñar (de améndoas, de avea, de soia, de arroz...).

> Pódese servir tanto morna coma a temperatura ambiente e coma fría, para o que a habería que deixar unhas horas na neveira.

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