# Jamoncillo



Tiempo de preparación: 20 Min

## Ingredientes

**Leche**: 2 Tazas
**Vainilla**: 1 Rama
**Nuez**: Cantidad necesaria
**Azucar**: 2 Tazas
**Bicarbonato**: 1/2 Cucharadita

### Para la salsa:

**Guayabas**: 3 Unidades
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Pimienta**: Cantidad necesaria
**Miel de agave**: 1 Taza
**Hojas De Menta** : 5 Unidades
**Clavo en polvo**: 2 pizcas

## Preparación de la Receta

### Paso a Paso

- Agregar en una olla caliente y fuera del fuego la leche, con un globo batir mientras se agrega el azúcar.
- Una vez mezclado volver al calor y seguir moviendo.
- Abrir la vaina de vainilla y rasparla, sacar el extracto de ésta y añadirlo a la *cacerola* con leche.
- Agregar el bicarbonato en el momento que comienza a *hervir*
- Mover a fuego bajo hasta que tenga una consistencia más espesa
- Retirar del fuego, colocar en una charola cubierta con papel y extender para entibiar unos 10 minutos
- Una vez tibia la mezcla, formar bolitas y coronar con una nuez
- Enfriar hasta que tengan una consistencia dura

### Para la salsa

- Cortar las guayabas en cuartos, retirar las semillas y piel, cortar en bastones
- Colocar aceite de oliva en una olla para sellar la *guayaba*, picar las hojas de *menta*, añadirlas a la cocción, agregar pimienta, clavo en polvo, miel de agave y revolver
- Servir en un platón los jamoncillos y encima colocarle los bastones de *guayaba*, un poco de la miel y decorar con brotes

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/jamoncillo**