

# Natilla y Nectarina, el sabor de la orquídea

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Miel

**Vainas de vainilla:** 2 Unidad

**Piloncillo picado:** 1 Taza

**Agua:** Cantidad necesaria

**Extracto de vainilla:** 2 cdas.

### Natilla

**Leche:** 1 1/2 L

**Manteca derretida:** 2 cdas.

**Yemas de huevo:** 4 Unidades

**Extracto de vainilla:** 2 cdas.

**Fecula De Maiz:** 1/4 Taza

**Vaina de vainilla:** 1 Unidad

**Azucar:** 1 Taza

### Nectarinas

**Duraznos:** 8 Unidades

**Agua:** Cantidad necesaria

### Varios

**Canela En Polvo:** A gusto

## Preparación de la Receta

**Nectarinas (duraznos)**

- Realice una cruz superficial en la parte superior y posterior de los duraznos y cocínelos en abundante agua caliente durante 8 minutos aproximadamente.
- Una vez cocidos retire la piel.

## Miel

- En una olla con abundante agua caliente coloque las vainas de vainilla previamente abiertas en el centro.
- Añada luego el *piloncillo* picado y el extracto de vainilla
- Tape la olla y deje cocinar durante 15 minutos aproximadamente, luego coloque los duraznos dentro de la olla y deje cocinar durante 10 minutos más
- Retire y deje enfriar.

## Natilla

- Pique la vaina de vainilla.
- Coloque la leche en una olla junto con la vaina de vainilla y lleve a fuego hasta el primer hervor.
- Coloque en un bowl las yemas y bata, añada el azúcar y siga batiendo hasta llegar a blanco.
- Agregue la fécula de maíz y bata nuevamente.
- Vierta luego la leche con la vainilla de a poco y mezcle con la ayuda de una espátula.
- Coloque la preparación en una olla junto con el extracto de vainilla y cocine a fuego mínimo mientras mezcla suavemente
- Retire en el primer hervor y añada la *manteca*, mezcle y deje enfriar
- Tape con papel film y lleve a la heladera durante una hora
- Retire la *nata*.

## Presentación

- Sirva los duraznos en un plato y bañe con la miel.
- Coloque la natilla en un recipiente y espolvoree con canela en polvo.
- Acompañe los duraznos con la natilla.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/natilla-y-nectarina-el-sabor-de-la-orquidea>