



# Aletría

---

4 a 6 porciones

## Ingredientes

100 g de pasta cabello de ángel (vermicelli) partida en trozos  
500 ml de leche  
85 g de azúcar  
6 vainas enteras de cardamomo, machacadas  
20 g de mantequilla  
3 yemas  
¼ de cucharadita de canela molida  
1 cucharadita de ralladura de naranja  
½ taza de granos de granada

de: *Tolga Von Klein en Lisboa, Portugal*

Esta receta es de un postre único de Portugal que se sirve durante la época navideña y se prepara con pasta cabellopelo de ángel. Es muy similar al arroz con leche. Esta es una versión sencilla y a prueba de fallos de este complicado postre.

## Preparación

En una olla mediana llevar la leche, azúcar, vainas de cardamomo y mantequilla a ebullición suave, revolviendo ocasionalmente. Hacer esto a fuego medio para asegurar que la leche no se queme en el fondo de la olla. Una vez que la leche haya hervido, apagar el fuego y permitir que el cardamomo suelte su sabor en la leche durante 5 minutos. Colar la leche en un tazón para remover el cardamomo y regresarla a la misma olla. Prender el fuego de medio a bajo.

Separar las yemas y colocarlas en un tazón sin romperlas (guardar las claras para otro uso). Separar aproximadamente ¼ de taza o 60 ml de la leche caliente y verterla en el tazón con las yemas. Batir suavemente, esto templará las yemas para que no se cuezan en los siguientes pasos. Para este entonces, la leche ya debería estar hirviendo suavemente; agregar la pasta y cocerlas durante 3 minutos. Revolver constantemente. Quitar la olla del fuego y agregar lentamente la mezcla de la leche con las yemas, mezclar vigorosamente durante 1 minuto para incorporar la mezcla y enfriarla un poco.

Finalmente, agregar mezclando la canela y la ralladura de naranja, y servir ya sea en un refractario o en recipientes individuales tipo ramekin. Permitir que se enfríe y cuaje y servir a temperatura ambiente con un poco de canela espolvoreada encima. Adornar con granos de granada.