Receta de Leche Evaporada Casera

18 Mar 2016

Buenos días a tod@s, la leche evaporada no es otra cosa que leche común a la que se le ha extraído hasta un 60% de su contenido en agua. No debe confundirse ésta con la leche condensada, que también es evaporada pero que además se le añade una buena cantidad de azúcar. La leche evaporada es ideal para sustituir a la nata de cocinar en la elaboración de postres (flanes, tartas, bizcochos..) batidos, salsas y cremas consiguiendo con ello la misma cremosidad pero con mucha menos grasa. También es habitual añadirla al té o al café en lugar de la leche común con la ventaja de tener que añadir sólo la mitad de cantidad para obtener el mismo sabor.
Esta leche se puede encontrar fácilmente en los supermercados pero si, por alguna circunstancia, la necesitáis a última hora o simplemente queréis probar a hacerla, a continuación os indico los pasos a seguir para elaborarla.

Ingredientes

Leche entera (un litro para conseguir 1/2 litro)

Modo de Preparación

1. Poner la leche en un cazo mediano y calentar a fuego bajo, removiendo de vez en cuando, hasta que la leche se haya reducido a la mitad (45-60 minutos)
2. Quedará ligeramente espesa y adquirirá un color crema.
3. Retirar del fuego y pasar la leche por un colador fino para eliminar los pequeños coágulos que se hayan podido formar
4. Conservar dentro de un bote hermético dentro de la nevera y consumir en un plazo de 5-7 días