

Crema irlandesa casera

En estos días que el coronavirus me tiene encerrada en casa, de puro aburrimiento, porque hace años que no bebo alcohol, me tomé un culín que quedaba de baileys... ¡y me gustó! Como no puedo salir a la calle y, como todo el mundo, he hecho acopio de reservas alimentarias, me acordé de una receta que hace años me dio una amiga canaria para preparar baileys casero... Busqué los ingredientes y he conseguido una crema de whisky tan rica o más



que las que están comercializadas. Ahí va la receta, pero tened cuidado porque entra muy bien y del mismo modo se sube a la cabeza rápidamente... De hecho, me noto un tanto “bolinga”:

Ingredientes:

- Un bote de leche condensada
- Whisky (si es irlandés, del bueno, mejor... si no cualquiera vale)
- Leche entera normal
- Una cucharadita de café soluble
- Una cucharadita de cacao soluble
- Una yema de huevo
- Vainilla líquida (opcional)

Preparación:

En un bol (o en el vaso de una batidora), verter la leche condensada. Una vez la lata esté vacía llenadla de whisky y vertedlo en el recipiente. Tras ello llenad a la mitad la lata de leche condensada (que como veis estamos utilizando de medida) con la leche normal y la echáis también al recipiente, al que incorporáis una cucharadita de café soluble (no pongo la marca, aunque si tenéis el que estáis pensando mejor), una cucharadita de cacao (si no hace grumitos mejor) y una yema de huevo (también podéis incorporar unas gotas de vainilla líquida, pero para mi gusto queda demasiado dulce). Batidlo todo en la batidora, y si habéis utilizado el bol batidlo con unas varillas o con un tenedor, lo que tengáis más a mano, hasta que quede bien mezclado. Después, con ayuda de un embudo volcadlo en una botella que cerraréis bien y podéis guardarlo en la nevera donde os durará mucho tiempo en perfectas condiciones, si es que aguantáis para no bebéroslo en un par de días... ¡Atención al aburrimiento que es muy malo! Si os aburrís aprovechad para leer los números atrasados de con la A o un buen libro, que ayuda más que la crema irlandesa, aunque un chupito os puede alegrar el día. ¡Ah! Si lo tomáis con hielo en una

nº 68 - marzo de 2020

Copa de las de coñac o en un vaso de boca ancha os sabrá mucho mejor... Aunque, claro, eso va en gustos...

Secciones: **Beber**, **Con placer**