COCINA EN CASA

Dulce de leche (Argentina)

Fuente: bonviveur.es

Si (además de los asados) hay un producto bien asociado a la gastronomía argentina, sin duda alguna es el dulce de leche. Tremendamente popular en su tierra de origen y fuera de ella, hace casi 27 años que cuenta con su propio día de celebración. Cada 11 de octubre se celebra el Día Mundial del Dulce de leche y se homenajea a esta delicia, reconocida como Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico del país.

Ingredientes:

* 1 l de leche entera
* 350 g de azúcar
* 1 cucharadita de esencia de vainilla o las semillas de una vaina
* 1/2 cucharadita de bicarbonato sódico

Preparación:

* Introducimos la leche en una cacerola y agregamos el azúcar. Removemos al tiempo que calentamos a fuego medio para que se disuelva el azúcar.
* Añadimos la esencia de vainilla y el bicarbonato. Bajamos la intensidad del fuego y cocemos durante tres horas, removiendo de vez en cuando.
* Durante la cocción el agua que contiene la leche se evapora y los azúcares caramelizan. Poco a poco notamos cómo espesa y toma color. Este es el aspecto que tiene después de dos horas de cocción a fuego suave.
* El tiempo es orientativo y, según el fuego de cada cocina y el punto de caramelización y espesor que se quiera conseguir, se puede aumentar o disminuir.
* Así queda el dulce de leche después de tres horas de cocción, bastante tostado. Ahora solo queda embotarlo y dejar que enfríe antes de guardarlo en la nevera, donde terminará de coger cuerpo espesando ligeramente

