



**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>Leche Evaporada</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
1	lt	Leche entera	
200	grs	Azúcar	
		<b>Utensilios:</b>	
		Ollas de acero inoxidable	De preferencia
		Termómetro de cocina	
		Globo o cuchara de madera	
		Recipiente hermético para almacenamiento	
		Filtro o colador de acero inoxidable	
		Enfriador o baño de agua fría	Para leche condensada

<b>#</b>	<b>Preparación:</b>
1	Colocar 1 litro de leche entera en una olla grande.
2	Si lo prefiere, se puede filtrar la leche para eliminar impurezas, especialmente si no es leche pasteurizada.
3	Llevar la leche a fuego medio, manteniendo una temperatura constante de aproximadamente 85° C. Evitar que llegue a hervir para no alterar el sabor de la leche.

# CEDO

4	Mover continuamente con una cuchara de madera o un globo para evitar que la leche se pegue en el fondo de la olla.
5	Permitir que la leche reduzca aproximadamente la mitad de su volumen original (esto puede tomar de 30 minutos a 1 hora, dependiendo del fuego y volumen de la leche).
6	Cuando la leche haya reducido su volumen a la mitad y tenga una consistencia más espesa, retirar del fuego.
7	Dejar enfriar la leche evaporada a temperatura ambiente o colocar la olla en baño de agua fría para acelerar el proceso.
8	Guardar la leche evaporada en frascos herméticos y refrigerar.

**Nota: No adelantarse al proceso**

## Receta Platillo

**Leche Condensada**

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
1	lt	Leche entera	
200	grs	Azúcar	
		<b>Utensilios:</b>	
		Ollas de acero inoxidable	De preferencia
		Recipiente hermético para almacenamiento	
		Globo o cuchara de madera	
		Filtro o colador de acero inoxidable	Opcional

# CEDO

		Enfriador o baño de agua fría	Opcional
--	--	-------------------------------	----------

#	Preparación:
1	Verter la leche entera en una olla.
2	Agregar los 200 grs de azúcar y mezclar bien para que el azúcar se disuelva por completo.
3	Llevar la mezcla a fuego medio y cocinar aproximadamente 1 hora o hasta que la leche se haya reducido a un tercio de su volumen original.
4	Durante el proceso revolver constantemente para evitar que se queme o se pegue al fondo de la olla.
5	Cuando la leche condensada haya alcanzado la consistencia deseada (debe ser espesa y de color crema), retirar del fuego.
6	Dejar enfriar a temperatura ambiente, si se desea se puede pasar por un colador para eliminar posibles grumos.
7	Guardar en un frasco hermético y refrigerar.