info@eatandwalkabout.com | +34 644 675 350

Demostracion de cocina en directo: Leche Frita Gallega

★★★★★ 14 Reseñas de usuarios | 40 mins. aprox. | Cangas do Morrazo | Solicite la mejor tarifa

En esta demostración de cocina virtual en directo, te mostraremos cómo hacer una de las recetas de postres tradicionales de Galicia, la Leche Frita Gallega...

Destacado
- Aprende a hacer una receta de postre Aprende a hacer **una receta de postre tradicional gallega**
- **Chat virtual interactivo en directo** con nuestros presentadores de alimentos
- Llamando a todos los **Foodies, cocina con nosotros** ¡consulte la lista de ingredientes!

Vista general

Pais: España
Region: Galicia
Ciudad: Cangas do Morrazo
Duración: 40 mins. aprox.

Tipo: Experiencias Virtuales
Tema: Tours y Experiencias Virtuales Online
Tamaño del grupo: Hasta 300 personas máx.
Precio desde: 0 €

Introducción

¡Leche Frita Gallega, una Receta Tradicional de Galicia!

Galicia es conocida por sus recetas de mariscos, ¡Pero **no solo se come marisco** en esta región de España! Hay **recetas de postres tradicionales** que se han ido pasando de generación en generación, es el caso de la **Leche Frita Gallega**.

¿En qué Región se Reivindica el Origen de la Receta de este Postre?

Este postre también se elabora en otras partes de España, pero normalmente es **popular en el norte de España**. Aunque varias regiones afirman que el origen de este postre, es incierto, muchos dicen que se encontró por primera vez en **Palencia** y desde allí se extendió por el resto del país.

Un postre rápido y sencillo de elaborar que se puede servir durante todo el año, después de comer o cenar, incluso acompañado con un café, té, licores, etc ...

¡Esperamos que después de nuestra demostración de cocina en directo pueda prepararla en casa

para sus familiares y amigos!

Itinerario día a día

Ingredientes para la Receta de Leche Frita Gallega

Receta de la Leche Frita Gallega:

- 750 ml (3.17 tazas) de leche
- 25 gr. de mantequilla
- Limón rallado
- 1 Rama de canela
- 2 Yemas de huevo
- 85 gr. de azúcar
- 40 gr. de maicena
- 40 gr de harina

Rebozado para la Leche Frita Gallega:

- Harina
- 2 Huevos
- Aceite de girasol
- Azúcar de grano
- Canela en polvo

Preparación previa y Descripción de la Elaboración de la Receta de Leche Frita Gallega:

1. Ponemos la leche con la ralladura de limón y la ramita de canela en un cazo, dejamos infusionar.
2. Blanqueamos las yemas con el azúcar hasta que estén espumosas. Agrega la harina y la maicena.
3. Cuando la leche esté caliente, la añadimos a las yemas con la harina y la maicena. Mezclar bien y vertir todo a la cacerola.
4. Con la cacerola al fuego, removemos con un batidor hasta que espese, tardará unos 5 minutos aproximadamente en espesar.
5. Calentar un poco y mezclar con la mantequilla fría. Debe estar suave y brillante.
6. Repartimos la mezcla en un plato rectangular forrado con film transparente, para ayudar a sacar la leche frita del molde posteriormente. Cubrimos la parte superior también con film transparente.
7. Déjalo reposar a temperatura ambiente durante 1 hora y en el frigorífico 2 horas más, tapado con film transparente para que no se forme costra en la superficie.
8. Cuando la nata esté cuajada, desmoldala y cortala en cuadrados o rectángulos. Pasamos la nata por la harina y el huevo batido. A continuación, freímos en abundante aceite de girasol caliente.
9. Escurrir bien la leche frita sobre papel absorbente y posteriormente rebozala en una mezcla de azúcar y canela.
10. Sirve la leche frita en bandeja o fuente.

Incluido

- Video de la demostración de cocina virtual en directo en inglés (NOTA: Las clases privadas también están disponibles en español. Podemos hacer el directo a través de Zoom o Google Meet. Contacta para mas información sobre clases para grupos privados)
- Chat interactivo durante el evento para hacer preguntas a nuestros presentadores gastronómicos (NOTA: Recomendamos usar Google Chrome)

Excluido

- Las demostraciones programadas en directo se basan en propinas, por lo que si disfrutas del evento, ¡una donación siempre es agradecida!
- Necesitarás un ordenador o smartphone y una conexión a Internet.
- Los ingredientes especificados no están incluidos.
- Utensilios para la demostración de cocina no incluidos.

Valoraciones

★ ★ ★ ★ ★ Sonja M. (Heygo) (10 Mayo 2021)

Me encantan todas las recetas, la leche frita se está enfriando en el refrigerador mientras escribo esta reseña.
¡Instrucciones fáciles de seguir y se veía tan delicioso! Esperamos probar más recetas.

★ ★ ★ ★ ★ Linda P. (Heygo) (9 Mayo 2021)

Muy agradable.

★ ★ ★ ★ ★ Maria (Ottawa) C. (Heygo) (9 Mayo 2021)

Gracias Sean y Angie por una gran experiencia culinaria. Fue genial verte haciendo leche frita, con tanta facilidad y paciencia.¡Angie es tan ordenada y organizada! ¡Es una receta que probaremos! ¡Gracias de nuevo!

★ ★ ★ ★ ★ Rosalie#resist C. (Heygo) (9 Mayo 2021)

Sean y Angie son una pareja encantadora, y unirse a ellos en su cocina para esto fue encantador. Angie hizo toda la preparación de la comida (¡gracias!) Y Sean nos habló de la receta, y entre ellos disfrutamos viendo este delicioso postre de principio a fin. ¡Lo único malo fue que no pudimos comer con ellos!

★ ★ ★ ★ ★ Maple C. (Heygo) (9 Mayo 2021)

Muy informado y fácil de relacionarse; ambos somos canadienses :)
Su presentación es muy clara y la voz de Sean llama tu atención.
Se toma el tiempo para explicar los pasos en la clase de cocina y junto con su esposa; Angie- hacen un gran equipo- tanto a nivel profesional como personal (matrimonio) Recibieron todo tipo de preguntas y comentarios y me encanta que te ofrezca la oportunidad de darte el cómo y compartir la información sobre los vinos usados / asociados con la receta; como los aromas que puede obtener para su espresso / café. Sin duda volveré por más.

★ ★ ★ ★ ★ Ofelia M. (Heygo) (9 Mayo 2021)

Gran clase. Esos buñuelos se veían deliciosos acompañados con el café. Gracias a los dos.

★ ★ ★ ★ ★ Katie L. (Heygo) (8 Mayo 2021)

Gracias Sean y Angie por darnos la bienvenida a tu casa y enseñarnos cómo hacer Leche Frita. Se ven increíbles y muy fáciles de hacer. Realmente planeo hacelo en los próximos días después de comprar algunos ingredientes. También fue interesante aprender sobre el agua ardiente. ¡Muchas gracias!

★ ★ ★ ★ ★ Orysia S. (Heygo) (8 Mayo 2021)

No puedo esperar para probar la receta.

★ ★ ★ ★ ★ Fawn M. (Heygo) (8 Mayo 2021)

¡¡Gran clase de cocina contigo y tu esposa!!

★ ★ ★ ★ ★ Susan M. (Heygo) (8 Mayo 2021)

Muy buena demostración con instrucciones claras. Deseando probar la receta.

★ ★ ★ ★ ★ Cindy (in London) M. (Heygo) (8 Mayo 2021)

¡Esto fue fabuloso!

★ ★ ★ ★ ★ Elisabetta R. (Heygo) (8 Mayo 2021)

¡Muy rico!

★ ★ ★ ★ ★ Mindy (New York) N. (Heygo) (8 Mayo 2021)

Clase de cocina maravillosa. Gracias por compartir tu casa y tus recetas. Espero intentar elaborarlo.

★ ★ ★ ★ ★ Marilyn J. (Heygo) (8 Mayo 2021)

Gran clase de cocina con Sean y Anjie. Noche muy divertida. Gracias a los dos.