

Ashta

El ashta es un producto lácteo coagulado elaborado con leche fresca que se calienta y se consume como postre.

Prep.
20 min

Cocinar
25 min

Total
45 min



Enregistrar

Plato: Postre Cocina: Libanés, Mediooriental, Vegetariano

Raciones: 6 personas Autor: Nisha Ramesh

Ingredientes

Para la crema

- 1,2 l de leche entera , cruda
- 375 ml de nata para montar
- 3 cucharaditas de harina de maíz
- ½ cucharadita de agua de rosas
- ½ cucharadita de agua de azahar
- 1 cucharada de zumo de limón recién exprimido
- 100 g de azúcar en polvo
- 6 cucharadas de pistachos tostados enteros o triturados

Para el ater (jarabe de azúcar)

- 400 ml de agua
- 600 g de azúcar en polvo
- 1 cucharada de zumo de limón recién exprimido
- 2 cucharadas de agua de azahar

Instrucciones

Ater (jarabe)

1. Verter el agua, el azúcar, el zumo de limón y el agua de azahar en un cazo antiadherente y hervir a fuego medio durante 10-15 minutos, o hasta conseguir la textura de un jarabe.

Crema

1. En una cacerola grande antiadherente, fuera del fuego, batir la nata para montar, la leche, el zumo de limón, la harina, la maicena y el azúcar hasta que estén bien mezclados y la harina y la maicena estén completamente disueltas sin grumos visibles.
2. Poner la sartén a fuego medio-alto y cocinar, batiendo constantemente, hasta que la mezcla burbujee en la superficie y llegue a hervir.
3. Continuar cocinando durante unos 30 segundos más, hasta que la mezcla se vuelva muy espesa.
4. Añadir el agua de rosas y azahar y mezclar.
5. Verter la mezcla en un bol y colarla.
6. Dejar enfriar y meter en la nevera durante 3 horas.

7. Remover con una cuchara para aflojar la crema antes de comerla o, para una consistencia más suelta, aflojar en un procesador de alimentos hasta que quede suave.
8. Servir el ashta rociado con agua y espolvoreado con pistachos tostados.