

Receta de ron pon navideño



Receta de ron pon chileno

El ron pon, también denominado “ronpon” o “rompon”, es una bebida originada en tiempos de la Colonia **que poco a poco ha ido desapareciendo de la zona central**, pero que ha perdurado principalmente en el archipiélago de Chiloé.

¿Cómo hacer ron pon de navidad?

El ron pon es una preparación **a base de aguardiente o pisco, con leche, huevos, esencias y clavos de olor**, que habitualmente se consume en Navidad.

Información Nutricional

Categoría: [Bebidas Típicas](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 450

Preparación: 45 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: A gusto

Receta de ron pon chileno

Ingredientes

- 2 litros de leche entera
- 750 ml de aguardiente o [pisco chileno](#)
- 400 g de [leche condensada](#)
- 6 yemas de huevo
- 2 ramas de canela
- 2 clavos de olor
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Preparación

- **1.** En un bol mediano añadir una taza de leche y las 6 yemas de huevo, mezclar todo con un tenedor hasta obtener una mezcla homogénea. Reservar
- **2.** En una olla grande añadir el resto de la leche, la canela y el clavo de olor, llevar a hervor, bajar el fuego y cocinar por unos 15 minutos, revolviendo ocasionalmente y cuidando que no se suba.
- **3.** Incorporar la leche condensada y cocinar a fuego bajo por otros 5 minutos, revolviendo constantemente. Retirar del fuego y enfriar por 10 minutos.
- **4.** Añadir la mezcla de leche y yemas a la olla mientras se revuelve constantemente y cocinar a fuego bajo por 5 minutos sin dejar de revolver. Colar a un recipiente limpio y enfriar.

- 5. Añadir el aguardiente y la esencia de vainilla, revolver y mezclar todo muy bien, reposar y embotellar en recipientes de vidrio limpios con tapa. Mantener refrigerado.
- 6. Servir el ron con frío en vasos pequeños para degustar.

Recomendamos

[Cola de mono](#)

[Pan de pascua](#)