

Custard (Natilla)

Término	Custard
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
Disciplina	Ingeniería en Alimentos (419)
Temática	Repostería: Cremas
Definición del término	A sweetened mixture of eggs and milk which is baked or cooked over hot water.
Fuente / Autor (del término)	Lesson 9: Glossary of Bakery Terms [PDF]. (s.f.). National Institute of Open Schooling. https://www.nios.ac.in/Portals/0/Content/9%20Lesson%20Glossary%20of%20Bakery%20Terms.pdf
Contexto del término	Heat gently, stirring with a wooden spoon (see Steps 1 and 2, for stirring tips).
Fuente / Autor (del contexto)	Good Food Team. (2012, octubre). Homemade custard. BBC Good Food. https://www.bbc.com/food/recipes/homemade-custard-10242
Equivalente en español	Natilla
Categoría gramatical	Nominal (221)
Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)

**Definición
del término
en español**

Crema espesa hecha a fuego lento a base de leche, huevos y azúcar.

**Fuente /
Autor (del
término en
español)**

Navarro, R. (2012, octubre 26). Repostería. OpenStacks CNX. <https://cnx.org/>

**Contexto
del término
en español**

- ¡El arroz blanco! Y fue lo mejor que me quedó para siempre.

- Yo soy especialista en frijoles negros,

- Lo primero que aprendí a cocinar fue la natilla de chocolate. Siempre fui mu

¿Cuál es el primer sabor de comida que recordáis?

**Fuente /
Autor (del
contexto en
español)**

Real Academia Española, Corpus de Referencia del Español Actual (CREA), <http://www.rae.es/bin/crpsrvEx.dll?visualizar?tipo1=5&tipo2=0&initem=12&ordenar1=0&ordenar2=0>

Comentarios

El término natilla puede significar diferentes preparaciones en algunas áreas
