

Tocinillo de cielo

por Eduardo Sánchez



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: > 10

Precio: Baja

Tipo de plato: Postres

Ingrediente principal: Huevos

Temporada: Todo el año

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

12 yemas (1 yema por persona)
1 vaso de agua
1 corteza de limón
300g de azúcar (25g por persona)

Preparación

- Ponemos el agua y el azúcar correspondiente en una cazuela con la corteza de limón y lo cocemos hasta obtener un jarabe "a punto de hebra floja".
- En un molde de paredes lisas untamos su interior con el jarabe y lo dejamos templar.
- Ponemos las yemas en un bol y las batimos ligeramente. Añadimos el jarabe que nos queda, mezclándolo todo muy bien con la ayuda de una espátula de cocina o una cuchara de madera.
- Colocamos el molde en una vaporera, o si se prefiere, en una cazuela grande encima de un plato invertido. Vertemos 2 o 3 dedos de agua en la cazuela (estamos haciendo un baño María).
- Dentro del molde echamos la mezcla de las yemas con el jarabe, pasándolo a través de un chino y directamente sobre el molde.
- Cerramos la vaporera, o tapamos la cazuela y cocemos a fuego suave unos 20 minutos, contados a partir del punto de ebullición, hasta que cuaje.
- Dejamos enfriar, desmoldamos y listo el postre para servir.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/185347/tocinillo-de-cielo/>