

Huevos a la nieve

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almíbar ligero

Azucar: 200 grs.

Agua: 200 cc

Caramelo

Azucar: 250 grs.

Limon: 1/2 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Merengue francés

Azucar: 180 grs.

Claras: 6 Unidades

Salsa de caramelo

Caramelo:

Agua: Cantidad necesaria

Salsa inglesa

Leche: 500 cc

Azucar: 250 grs.

Crema de leche: 500 cc

Yemas: 8 Unidades

Chauca de vainilla: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Caramelo

- Exprima el *limón*.
- Moje el azúcar con agua y el *jugo* de *limón*.
- Lleve al fuego sin remover hasta que rompa el hervor.
- Continúe sobre el fuego hasta formar un caramelo rubio.
- Con parte del caramelo realice figuras.
- Con la ayuda de un tenedor realice hilos de caramelo para formar las figuras.

Salsa de caramelo

- Al caramelo restante agregue agua y lleve al fuego hasta disolverlo.

Almíbar ligero

- Mezcle el agua con el azúcar.
- Lleve al fuego hasta que rompa el hervor.

Merengue francés

- Bata las claras con la batidora eléctrica a punto nieve.
- Incorpore el azúcar en forma de lluvia.

Armado

- Con una la ayuda de un bochero para helado, tome porciones de merengue y cocine el *almíbar* liviano

Salsa inglesa

- Lleve la leche a hervor con la *chaucha* de vainilla y la *crema*.
- Bata las yemas con el azúcar.
- Agregue la leche hirviendo y continúe la cocción hasta que espese.

Presentación

- En el fondo de un palto hondo sirva la *crema* inglesa, encima una bocha de merengue.
- Acompañe con la salsa de caramelo.
- Decore con almendras fileteadas y figuras de caramelo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/huevos-a-la-nieve>