# Huevos a la nieve

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Almíbar ligero

**Azucar**: 200 grs.
**Agua**: 200 cc

### Caramelo

**Azucar**: 250 grs.
**Agua**: Cantidad necesaria
**Limon**: 1/2 Unidad

### Merengue francés

**Azucar**: 180 grs.
**Claras**: 6 Unidades

### Salsa de caramelo

**Caramelo**:
**Agua**: Cantidad necesaria

### Salsa inglesa

**Leche**: 500 cc
**Azucar**: 250 grs.
**Yemas**: 8 Unidades
**Crema de leche**: 500 cc
**Chaucha 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**