Huevos quimbos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Harina: 25 grs.
Yemas: 5 Unidades

Almíbar

Cointreau: 50 cc
Azucar: 150 grs.
Agua: 100 cc

Crema con frambuesas

Frambuesas: 80 grs.
Crema de leche: 150 cc
Azucar: 1 cda.

Crema de vino tinto

Leche: 200 cc
Azucar: 100 grs.
Yemas: 6 Unidades
Crema de leche: 200 cc
Vino Tinto: 100 cc
Pimienta Negra: A gusto

Varios

Menta fresca:

Preparación de la Receta

- Bata el *huevo* y las yemas hasta espumar

- Agregue la *harina* de a poquito mezclando en forma envolvente con espátula de goma
- Coloque la preparación en moldes individuales o pirotines.
- Precaliente el horno a 170 ° C.
- Lleve al horno hasta cocinar
- Retire los huevos quimbos de los moldes.

Almíbar

- En una olla coloque el azúcar rubio con el agua y el Cointreau
- Deje reducir.
- Pinte con un pincel los huevos quimbos previamente cocidos

Crema de vino tinto

- En una olla coloque a *hervir* el vino tinto y deje reducir
- Agregue la *crema* de leche y la leche
- Mezcle bien.
- Separe las claras de *huevo* de las yemas
- En un bowl coloque las yemas de *huevo* con azúcar y pimienta negra
- Mezcle con batidor de alambre.
- Incorpore de a poco la reducción de vino tinto con leche y *crema* de leche
- Termine la cocción sobre fuego bajo mezclando con una cuchara de madera hasta que nape una cuchara.
- Deje enfriar apoyado sobre una cuchara de madera.

Crema con frambuesas

- Reserve una cucharada de frambuesas.
- Bata la *crema* de leche con el azúcar a punto chantillí, incorpore las frambuesas
- Reserve.

Presentación

- Dibuje la base de un plato con *almíbar* y la *crema* de vino tinto, coloque los huevos quimbos con la *crema* con frambuesas.
- Decore con las frambuesas reservadas y *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huevos-quimbos