Lemon Curd

Ingredientes

Jugo de Limón: 200 cc
Ralladura de limón: 1 Unidad
Yemas: 8 Unidades
Manteca: 200 g
Azucar: 800 g
Huevos: 8 Unidades

Para las rodajitas de limón

Azucar: 500 g
Limones: 3 Unidades
Agua: 500 cc

Preparación de la Receta

Lemon curd

- Llevar a una *cacerola* 8 yemas, 8 huevos y 800 gr de azúcar.
- Poner a fuego bien bajo y añadir 200 cc de *jugo* de *limón* sin dejar de revolver con cuchara de madera.
- Añadir ralladura de 1 *limón* y 200 gr de *manteca*, siempre revolviendo.
- El curd estará listo al llegar a los 80 grados, es decir cuando la *manteca* ya esté completamente derretida.
- Cuando llegue al punto colar y reservar en heladera.

Para las rodajitas de lim&oacute

n

- Hacer un *almíbar* de partes iguales de azúcar y agua en una *cacerola* al fuego bajo.
- Cortar 3 limones en rodajas finas, remojar las rodajas en el *almíbar* hasta que queden transparentes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lemon-curd