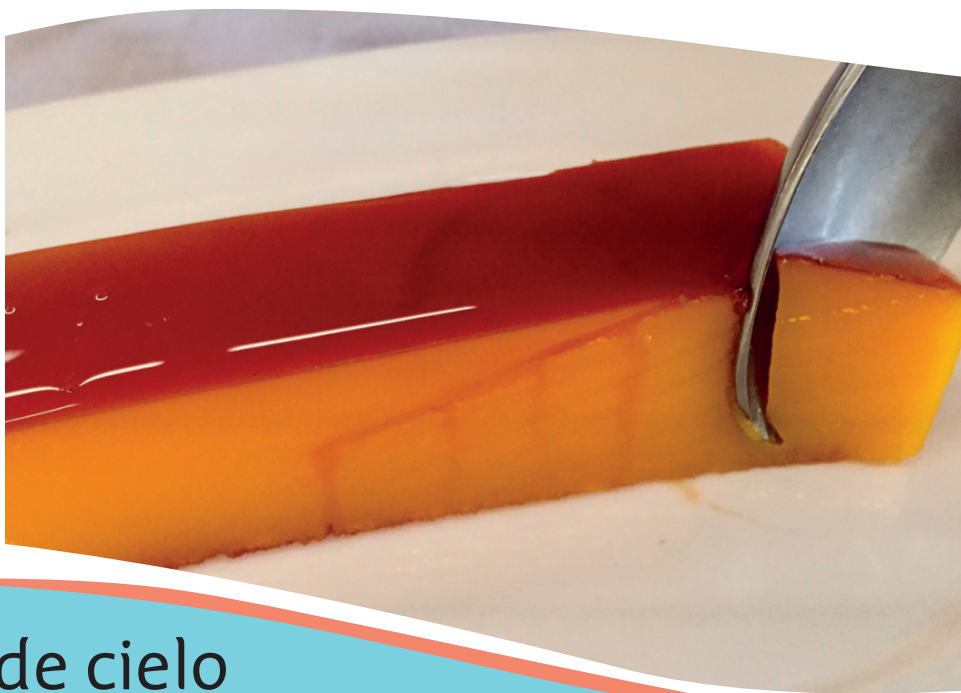


Es el postre de los golosos por excelencia, intenso, muy dulce, y de una textura increíble, suave pero compacta a la vez. Un tradicional postre elaborado fundamentalmente con yema de huevo y azúcar que se deshace en la boca. Lo particular en nuestra Región es que le añadimos limón y canela al almíbar.



Tocino de cielo

INGREDIENTES:

- 450 g de azúcar
- 1 vaso de agua
- corteza de limón
- 10 yemas de huevo
- caramelo líquido
- 1 ramita de canela.

ELABORACIÓN:

Lo primero que vamos a hacer es elaborar el almíbar. Para ello, ponemos el agua con el azúcar en un cazo con un poco de canela en rama y una corteza de limón y lo cocinamos a fuego lento durante unos 20 minutos hasta que tome consistencia.

Retiramos la canela y la corteza de limón y dejamos enfriar. El almíbar debe tener una consistencia tal que, si cogemos un poquito con dos dedos y los separamos, debe formar un hilo de unos cuatro centímetros sin romperse.

Separamos las claras de las yemas (podéis aprovechar las claras para montar un merengue que sirva de adorno para este u otro postre). En un cuenco profundo colocamos las diez yemas de huevo. Se rompen y se mezclan, sin llegar a producir espuma. Luego se añade poco a poco el almíbar, que debe estar frío, para que no cuaje el huevo. Se mueve bien para que el conjunto quede bien mezclado.

Preparamos un molde o si lo preferimos podemos usar moldes individuales. Echamos caramelo líquido en el interior. Si no tenemos, podemos prepararlo poniendo tres cucharadas de azúcar y otras tres de agua en el molde, calentamos en el fuego hasta que el azúcar se funde y de nuevo cristalice en las paredes.

Una vez que ya tenemos el caramelo líquido en el molde, colamos la mezcla de yemas y almíbar con un colador grande o un tamizador para evitar que se cuelen grumos y lo echamos directamente en el molde.

Lo cocinaremos al baño maría. Para ello, tomamos un recipiente grande y echamos agua, colocamos el molde con nuestra mezcla de yemas y almíbar en el interior y cocemos unos 20 minutos en el horno.

Cuando esté cuajado se saca y se deja enfriar a temperatura ambiente. Luego lo metemos en la nevera unas 3 horas hasta que haya enfriado bien y esté compacto (de un día para otro está mucho mejor).

Para presentarlo lo mejor es sacarlo de la nevera unos minutos antes y pasar un cuchillo afilado por los bordes del molde antes de volcarlo. Un truco es poner el molde en un poco de agua caliente, para así derretir un poco el caramelo y hacer que el tocino resbale, así saldrá con mucha más facilidad.

Cortamos nuestro tocino de cielo en daditos y lo colocamos en una bandeja de cristal. Podemos acompañarlo de nata montada, trocitos de fresa, melocotón, plátano o incluso de helado. O si preferimos una presentación más delicada podemos decorar con hojas de menta y piñones bañados en caramelo.



El agua que pongamos en el recipiente para hacer el baño maría es mejor calentarla antes, de lo contrario serán más de 40 minutos en el horno, ya que necesitaremos de mas tiempo hasta que se caliente con la acción del mismo horno. Si lo deseas puedes poner papel de aluminio sobre el molde para evitar que entre agua dentro de la mezcla del tocino.

Las primeras noticias del tocino de cielo se remontan al año 1324. Fue inventado por las monjas de un convento andaluz para dar salida al excedente de yemas de huevo. Al parecer, en aquellos siglos, se utilizaban las claras de huevo para clarificar el vino y las yemas sobrantes eran entregadas a las religiosas, las cuales, con el fin de reutilizarlas, crearon este postre, que se ha convertido en uno de los postres más emblemáticos de la repostería española.

