



Recetas

CREMA DE LIMÓN (O DE NARANJAS)



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 1 litro de agua
- Jugo de 2 limones (o de naranja)
- 1 cáscara de limón
- 4 huevos (separadas yemas de claras)
- 4 cucharadas de fécula de maíz
- 1/2 taza de azúcar (o edulcorante a gusto)
- ½ cucharadita de esencia de vainilla

PROCEDIMIENTO

- Hervir el agua con el jugo y la cáscara de limón.
- Aparte diluir la maicena en un poquito de agua, agregar las yemas de huevo, la esencia de vainilla y mezclar bien.
- Cuando el agua esté hirviendo retirar las cáscaras y agregar la preparación anterior batiendo enérgicamente para que no se formen grumos. Cocinar durante 3 o 4 minutos y retirar del fuego.
- Endulzar a gusto e incorporar las claras batidas a nieve, mezclar con movimientos suaves y envolventes. Colocar en compoteras, dejar enfriar y llevar a la heladera hasta el momento de servir.
- Puede acompañarse con gajos de limón (o de naranja).