

Tocinillo de cielo de Villoldo



Provincia

Palencia

Ingredientes

- 10 yemas.
- 250 gr de azúcar.
- Agua.

Elaboración

En un cazo se pone al fuego el azúcar con unas cucharadas de agua (las suficientes para que el azúcar se deshaga y se haga el almíbar). Se pone a hervir a fuego mediano. Cuando rompe el hervor, se echa medio vaso de agua y se hace el almíbar hasta el punto de hebra fina (esto se sabrá cuando mojando una cuchara en él y dejando escurrir el almíbar, queda a modo de una hebra larga después de algunas gotas). Se retira del fuego y se deja enfriar un poco.

Cuando el almíbar esté tibio (nunca caliente), se mezcla con las yemas poco a poco, moviendo para que se consiga una mezcla muy uniforme. En unos moldes untados con el almíbar se ponen a cocer al baño María, mejor en el horno, pero siempre con los tocinillos tapados para que no entre agua del vapor. Si los moldes son pequeños, se cocerán en 25 o 30 minutos; si los moldes son grandes tardarán más.

Transcurrido este tiempo, se comprueba que esté cocido pinchándolo con una aguja de hacer punto que ha de salir limpia. Una vez algo fríos, se sacan de los moldes y se colocan en pequeños recipientes de papel o en una fuente. Es importante que el almíbar esté templado antes de incorporarlo a las yemas; de no ser así, el huevo podría cuajar rápidamente debido al brusco cambio de temperatura.