

Ponche de huevo

Ingredientes (para 4 personas):



- 4 yemas de huevo
- ¼ litro de leche
- ¼ litro de nata líquida
- de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 1 rama de canela
- Una pizca de nuez moscada en polvo
- Coñac (sustituible por whisky o por ron)
- 100 ml de nata montada

Preparación:

Vertimos la leche, los granos de la vaina de vainilla, los palitos de canela, la nata líquida y un poco de nuez moscada en un cazo o cacerola y los ponemos a fuego medio, removiendo de vez en cuando hasta que comience la ebullición, retirándolo del calor y dejándolo reposar unos 10 ó 15 minutos tapado. Después pasamos la mezcla por un colador y la dejamos en reserva.

Separamos las yemas de las claras. Batimos las yemas con unas y agregamos azúcar, cuando

adquieran una consistencia cremosa las reservamos.

Añadimos, poco a poco, la mezcla de leche y nata, que tenemos reservada, a las yemas batidas, removiendo para que se integren los ingredientes, tras lo cual, ponemos la mezcla de nuevo en el cazo o cacerola y cocemos a fuego suave, removiendo hasta que empiece a espesar. Retiramos del fuego y dejamos enfriar a temperatura ambiente.

Cuando haya enfriado, añadimos el coñac, o la bebida alcohólica que hayamos elegido, y mezclamos bien. Vertemos el ponche en las copas y tapamos con papel film y las metemos en el frigo durante ocho horas.

Antes de servir las, ponemos sobre cada copa una cucharada de nata montada pudiendo espolvorear sobre esta canela molida.

Es una bebida hipercalórica que viene genial para los días de frío. En algunos países es la bebida típica de navidad. A pesar de su apetecible apariencia al contener alcohol no debe darse de beber a menores.

Secciones: [Beber](#), [Con placer](#)