

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Juan a. Calderon



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

## Descripción:

Hay quien lo hace en la olla esprés, para eso hay que tener un molde hermético.

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 huevos enteros
- 8 yemas
- 400 gr. azúcar
- 200 ml. agua
- Caramelo líquido

## Preparación:

### Paso 1

Calentamos en un olla el agua y el azúcar, removiendo hasta que el azúcar se disuelva. Lo tenemos al fuego de 15 a 20 minutos, removiendo de vez en cuando, y sobretodo al final. Apartamos del fuego cuando espese

### Paso 2

Batimos los huevos y las yemas, sin mucha energía para evitar que salgan burbujas. Y poco a poco vamos añadiendo el almíbar, sin dejar de mover, procurando que la mezcla sea lo más homogénea posible.

### Paso 3

El tocino de cielo hay que hacerlo al baño maría, así que tenemos que tener dos fuentes, una que quepa en la otra. En la fuente donde vayamos a echar la mezcla, cubrimos la base con el caramelo. Y echamos la mezcla de los huevos y el azúcar pasándola por un colador. Yo lo hago en el horno, unos 50 o 60 minutos a 200 grados. Se llena la fuente grande hasta la mitad de agua, y se introduce la que contiene la mezcla.