

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Araceli Martine



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Difícil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

With fish or vegetables. Gratinada queda buena que te caes al suelo.

Ingredientes para 4 personas :

- 300 g. de Mantequilla
- 3 Yema de huevo
- Zumo de 1/2 limón
- Sal

Preparación:

Paso 1

Derrite en un cazo la mantequilla y retira la telilla superficial; deja que se temple. En otra cazuela, pon un poco de agua al fuego. Coloca dentro un recipiente de cristal de forma que le llegue el agua. Esto viene siendo un baño María. Coloca las yemas dentro del recipiente de cristal, añade el zumo de limón y una pizca de sal y bate bien con una varilla manual. Cuando empiece a montar, agrega la mantequilla fundida, sin echar el suero que queda en el fondo, y poco a poco, sin dejar de batir. No dejes de hacerlo hasta que obtengas una crema fina.