

HUEVOS A LA MONTAÑA

Tiempo: ½ hora **Dificultad: Fácil**

Ingredientes:

- 4 huevos
- 2 litro de leche
- azúcar
- canela molida
- canela en rama
- galletas

Preparación

Para las natillas: ponemos en un cazo 1 L de leche, añadirle canela en rama y hervir durante 10 min a fuego lento hasta que la leche comience a hacer burbujitas. Retirar la leche del fuego y dejar enfriar. Mezclar en un bol aparte el azúcar, aproximadamente 8 cucharadas soperas y las yemas de los huevos batidos. Vierte esta mezcla en el cazo donde tenemos la leche hervida y mezcla bien, una vez este la mezcla bien ligada, ponemos al fuego lento durante otros 15 min sin dejar de remover.

Después preparamos una fuente con la base de galletas y echamos las natillas sobre ellas, y dejamos enfriar.

Para las claras: Cocemos la leche con una rama de canela y 3 cucharadas de azúcar, si se quiere más dulce se añade más azúcar. Cogemos las claras que previamente hemos separado de las yemas, las claras las montamos a punto de nieve añadiéndole azúcar. Cuando la leche esta cocida, ponemos el fuego lento y vamos echando las claras montadas con una cuchara y les vamos dando la vuelta. Una vez cocidas las vamos echando en la fuente donde tenemos las natillas. Por último, espolvoreamos con canela molida.

Receta cedida por: Toñi Rodríguez García

Anécdota: Es un postre que se hacía antiguamente, y su nombre se debe por semejar a las montañas nevadas de la sierra.