

RECETA DE CANONIGO LEBANIEGO

Este postre cántabro, también bastante asturiano, se compone de unas natillas y un suflé, en la presentación se puede adornar con caramelo líquido o almendras laminadas.

Ingredientes para 7-8 personas:

Para las natillas:

1 l. de leche

8 huevos, solamente las yemas.

200 gr de azúcar

Ralladura de limón

Esencia de vainilla

Para el suflé:

Las claras de los 8 huevos, 240 gr. de azúcar glas y extracto de vainilla.

Las natillas las haremos al baño maría, pero si tememos que se corten, le podemos agregar una cucharada de maicena. Para ello mezclamos las yemas con el azúcar y batimos hasta blanquear, seguidamente añadimos la leche, la integramos y también la ralladura de limón, podemos también aromatizar con extracto de vainilla, y ponemos el recipiente a calentar y cocer al baño maría.

Importante remover despacio y continuamente, siempre en el mismo sentido, mientras cocemos las natillas, a ser posible hacia la derecha, porque si se empiezan a cortar podremos recuperarlas introduciendo una batidora en ellas y sin moverla darle toda la marcha (giran siempre a la derecha), y se irán recuperando, a partir de ese momento ya podremos mover la batidora por todo el recipiente y para mayor seguridad añadir un poco de maicena. Observaremos cómo las natillas se van cuajando y cuando veamos que tienen una aceptable consistencia las apartamos del fuego y dejamos enfriar, ya templadas disponemos un film plástico sobre las natillas para que no se cree una costra y las reservamos en el frigorífico.

Para hacer el suflé utilizamos la clara de los 8 huevos que previamente habíamos separado de las yemas y dejado aparte sin meter en el frigo para que se atemperen, puesto que se montan mejor a temperatura ambiente.

Ponemos unas gotas de limón sobre las claras y batimos hasta casi dejarlas a punto de nieve, seguimos batiendo ahora ya de forma más suave e incorporando el azúcar glas, añadimos el extracto de vainilla y habremos conseguido **casi** un “merengue” francés, reservamos en el frigorífico hasta utilizar depositándolo en un molde de paredes altas, unos 6 a 8 cm, que llenaremos hasta un tercio como máximo para que pueda crecer en el horno.

Unos 15 a 20 minutos antes de llevar el postre a la mesa, lo introducimos en el horno, previamente precalentado a 180°, pasados esos 15 a 20 minutos tendrá una tonalidad ligeramente tostada y habrá aumentado su volumen de tres a cuatro veces, es el momento de sacarlo y disponer finalmente el plato.

Para presentarlo se disponen las natillas en un plato o cuenco sobre el que colocaremos una porción del suflé regándolo si queremos con un poco de caramelo líquido y unas láminas de almendra.