

## Espuma de rebollones - Lobera de Onsella

Escrito por Joaquín Sanz Sangorrín

---

### Ingredientes:

- 1/2 litro de leche
- 3 yemas de huevo
- 250 gramos de rebollones
- ramita de canela
- 100 gramos de azúcar
- 3 hojas de gelatina
- frutas del bosque

### Modo de preparación

Ponemos las hojas de gelatina en remojo en agua fría para hidratar. En un cazo, ponemos la leche con la canela, la piel de naranja y los rebollones limpios y cortados a trocitos y calentamos a fuego medio. Mientras tanto, en un bol amplio ponemos las yemas con el azúcar y mezclamos bien con las varillas. Cuando la leche comience a hervir retiramos del fuego y quitaremos la piel de naranja y la canela, pasaremos los rebollones y la leche por la batidora, pasaremos por el fino y mezclaremos poco a poco con las yemas, sin dejar de dar vueltas con las varillas. Incorporaremos entonces las hojas de gelatina y mezclamos bien hasta su total disolución. Volvemos a colar y dejamos enfriar. Después lo pasamos al sifón de espumas de medio litro sin llegar a llenarlo totalmente y ponemos dos cargas de gas. Reservamos en el frigo tumbado. Antes de servir en copa o vaso probar siempre sobre un plato para asegurarnos que sale bien.