

## Boniatillo borracho



El boniato es un alimento de origen vegetal –un tubérculo- de muy fácil digestión. Su sabor es dulce y suave. Ideal para múltiples recetas. Es delicioso hervido con un mojo al gusto; frito y en la repostería, como es el caso de la receta que les ofrecemos hoy.

### Ingredientes

2 libras de boniato

2 libras de azúcar

2 tazas de agua

1 limón

¼ cucharadita de sal

2 yemas de huevo

1 cucharada de mantequilla

½ taza de vino dulce o licor

2 cucharadas de ron

### Preparación

Hierve los boniatos hasta que estén blandos. Pon a hacer un almíbar con el azúcar, agua, y algunas gotas de jugo de limón. No revuelvas el almíbar mientras esté al fuego. Haz un puré con los boniatos calientes. Échale el almíbar, también caliente y pásalo todo por un colador o si prefieres utiliza una licuadora. Añádele la sal y las yemas de huevo.

Cocínalo revolviendo hasta que espese. Bájalo de la candela, agrégale la mantequilla, y cuando esta se derrita échale el vino dulce o licor y el ron. Sírvelo en platos de postres y polvoréalo con canela o cúbrelo con merengue.

Para hacer el merengue utiliza las dos claras sobrantes y 4 cucharadas de azúcar. Déjalo enfriar antes de servirlo.

Descripción: Según el sitio digital [www.botanical-online.com](http://www.botanical-online.com), su riqueza en betacarotenos equivale prácticamente a la de la zanahoria.

Tomado de: <http://www.cubahora.cu>