

# Receta de huevo mol o huevo chimbo chileno



Receta de huevo mol o huevo chimbo chileno

El huevo mol o huevo chimbo es un postre muy antiguo **presumiblemente de origen español**, que se elaboraba en los conventos chilenos en los tiempos de la Colonia.

## ¿Cómo hacer huevo mol o huevo chimbo?

Preparar huevo mol es **una excelente forma de utilizar las yemas sobrantes** de aquellas preparaciones que sólo utilizan la clara del huevo, como el merengue, clásico de los [dulces chilenos](#).

# Información Nutricional

**Categoría:** [Postres Típicos](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 400

**Preparación:** 30 minutos

**Cocción:** 10 minutos

**Raciones:** 4 personas

## Receta de huevo mol

### Ingredientes

- 250 g de azúcar
- 120 ml de agua
- 6 yemas de huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

### Preparación

- **1.** En un bol grande de vidrio añadir las yemas, la esencia de vainilla y batir suavemente con un tenedor durante 1 minuto o hasta obtener una mezcla espumosa.
- **2.** En una olla pequeña antiadherente añadir el azúcar y el agua, revolver con una cuchara de madera hasta disolver, llevar a ebullición a fuego alto y mantener por entre 5 y 8 minutos sin mezclar, hasta obtener un almíbar a punto de hilo, retirar del fuego, entibiar y verter sobre las yemas en forma de hebra continua sin parar de revolver con un batidor de globo hasta incorporar los ingredientes por completo.
- **3.** Situar el bol sobre una olla con agua hirviendo (sin que el agua y el bol se toquen) y cocinar a baño María por unos 6 a 8 minutos, revolver constantemente hasta

alcanzar una consistencia similar a la de una mermelada, vaciar la mezcla en un frasco limpio, enfriar y mantener refrigerado.

- 4. Servir el huevo mol solo, coronado con merengue o utilizarlo como relleno de alfajores y tortas.

## Consejos para preparar huevo mol

Para reconocer el punto de hilo del caramelo **untar la cuchara de madera en el almíbar** y escurrir verificando que se forme un hilo continuo que no se corta.

La consistencia tipo mermelada se puede verificar **retirando una cucharadita de la mezcla y enfriar en un plato**, luego colocar el plato en posición vertical y cuando el huevo mol ya no se desplace, estará listo.

## ¿Sabías qué?

Chile es el país con el registro más antiguo de esta receta, el historiador Hernán Eyzaguirre en su libro "[Sabor y Saber de la Comida Chilena](#)" afirma... "eran sustancialmente similares a los de la Península, salvo los huevos chimbos, que en esa materia eran tan chilenos como el guiso de charquicán. Benjamín Vicuña Mackenna atribuye la receta a las monjas clarisas del Santiago del siglo XVII".

Juan de la Mata, **un repostero y escritor culinario español** registra una receta de huevos moles en su libro "[Arte de Repostería](#)" de 1786□.

El huevo mol es una preparación **muy típica en las provincias españolas de Granada y Jaén**, muy tradicional también en las Islas Canarias, aunque con algunas diferencias a la receta que

compartimos actualmente.

Se trata de una receta **muy popular en Lationoamérica**, en donde también se le conoce como huevos chimbos en Bolivia, Colombia, Costa Rica, Chile, Guatemala, Paraguay y Perú, o huevos quimbos en Argentina y Venezuela.

## Recomendamos

[Huevos a la copa](#)

[Príncipes chilenos](#)