



Sabajon

Description

This cocktail is very traditional at Christmas time. It is normally prepared in advance for the visitors and especially for our traditional “novenas”.

Sabajon or Alcoholic Egnog (English version below)

Ingredientes

- 4 yemas de huevo
- 3 tazas de leche
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 taza de aguardiente o licor anisado
- 1/2 cucharadita de sal

Preparación

1. Bata las yemas de los huevos, el azúcar y la sal en una olla hasta que estén bien incorporados.
2. Siga batiendo mientras lentamente se vierte la leche, hasta que esta completamente mezclada.
3. Luego coloque la olla en el fuego en baja temperatura. bata continuamente por 25 o 30 minutos, o hasta que la mezcla espece un poco.
4. Remueva la olla del fuego y coloque la mezcla en un recipiente grande.
5. Añada el aguardiente o anisado, la vainilla, la nuez moscada y la canela.
6. Tape el recipiente y colóquelo en la nevera por lo menos por 4 horas.
7. Sirvalo en vasos o copas de vino.

Alcoholic Egnog (English version)

Ingredients

- 4 egg yolks
- 3 pints whole milk
- 2 tbsp of sugar
- 1 tbsp vanilla extract
- 1/2 tsp grated nutmeg
- 1/2 tsp grated cinnamon
- 1/2 pint of aniseed or sambuca
- 1/2 tsp of salt

Preparation

1. Whisk the egg yolks, sugar and salt in a large saucepan until well-blended.
2. Keep on whisking while slowly pouring in the milk until it is completely mixed in.
3. Set the saucepan on the stove's burner on a low heat. Continuously whisk ingredients for 25-30 minutes or until the mixture is a little bit thick.
4. Remove the mixture from the heat and strain it into a large-sized bowl.
5. Add the aniseed, vanilla extract, nutmeg and cinnamon.
6. Transfer the mix to a covered dish, and refrigerate the mix for a least 4 hours.
7. Serve in a large glass or wine glasses.