

Crema de huevos de pescado [tumbacatre]

2 libras (1 kg) de huevos de pescado,
limpias
8 tazas de leche de vaca
5 cucharadas demantequilla
1 plátano verde, pelado y raspado con
una concha de piangua
1/2 tazade refrito [ver p. 50]

1 taza de leche de coco, espesa
sal y pimienta a gusto
2 cucharadas de cebolleta, picada fina
1/2 cucharadita de picha de toro o de
tortuga macho,

Instrucciones

seca y raspada. Se lavan y se secan los huevos, se pican y se ponen con el sofrito, sal y pimienta en la mantequilla a fuego moderado por 10 minutos. Aparte, se pone la leche a hervir a fuego medio, se le agrega el plátano raspado y se deja cocinar por 15 minutos, se baja a fuego muy lento y se incorporan los huevos y la leche de coco; se revuelve, se tapa y se deja conservar por 10 minutos. Se espolvorea con la cebolleta y el raspado de picha y se sirve.